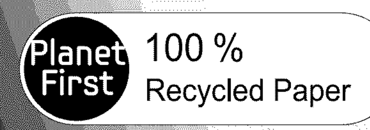
NX58F5700WS

Free-Standing Gas Range

installation manual



This manual is made with 100 % recycled paper.

ENGLISH

imagine the possibilities

Thank you for purchasing this Samsung product.
To receive more complete service, please register your product at

www.samsung.com/register

1-800-SAMSUNG (726-7864)



before you begin

ABOUT THIS MANUAL

READ THESE INSTRUCTIONS COMPLETELY AND CAREFULLY.

Important note to the installer

- Read all instructions contained in these installation instructions before installing the range.
- Remove all packing materials from the oven compartments before connecting the electric and gas supply to the range.
- Observe all governing codes and ordinances.
- Be sure to leave these instructions with the consumer.
- Installation of this appliance requires basic mechanical skills.
- Proper installation is the responsibility of the installer.
- Product failure due to improper installation is not covered under the Warranty.

Important note to the consumer

Keep these instructions with your user manual for future reference.

- As when using any appliance generating heat, there are certain safety precautions you should follow.
- Be sure your range is installed and grounded properly by a qualified installer or service technician.
- Make sure the wall coverings around the range withstand the heat generated by the range.
- Cabinet storage space above the surface burners should be a minimum of 30 in (76.2 cm).

Important note to the servicer

The electrical diagram is in an envelope attached to the back of the range.

safety instructions

SAFETY SYMBOLS

What the icons and signs in this user manual mean:

WARNING	You can be killed or seriously injured if you don¡¯t follow instructions.
CAUTION	Minor injury or property damage can result if you don’t follow instructions.

	Do NOT attempt.
	Do NOT disassemble.
	Do NOT touch.
	Follow directions explicitly.
	Unplug the power cord from the electrical outlet.
	Make sure the range is plugged into an earth grounded electrical outlet to prevent electric shock. An outlet equipped with a Ground Fault Interrupter (GFI) is highly recommended.
	Call the service center for help. see page 40
	Note

These warning signs are here to prevent injury to you and others.
Please follow them explicitly.
Do not discard this manual. Please keep it in a safe place for future reference.

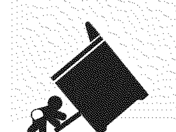
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

WARNING: If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result causing property damage, personal injury or death.

- **DO NOT** store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
- WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS:
  - **DO NOT** try to light any appliance.
  - **DO NOT** touch any electrical switch.
  - **DO NOT** use any phone in your building.
  - Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.
  - If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.
- Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency, or the gas supplier.

ANTI-TIP DEVICE





Tip-Over Hazard

- **A child or adult can tip the range and be killed.**
- **Install anti-tip device to range and/or structure per installation instructions.**
- **Engage the range to the anti-tip device installed to the structure.**
- **Re-engage anti-tip device if range is moved.**
- **Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children or adults.**



To prevent accidental tipping of the range, attach an approved and packed anti-tip device to the floor. (See Install the Anti-Tip Device on page 31 in this manual.) check for proper installation by carefully tipping the range forward. The anti-tip device should engage and prevent the range from tipping over.

If the range is pulled out away from the wall for any reason, make sure the anti-tip device is reengaged after the range has been pushed back into place.

Never completely get rid of the leveling legs or the range will not be secured to the anti-tip device properly.

Follow the installation instructions found on page 28 of this manual. Failure to follow these instructions can result in death, serious personal injury, and / or property damage.

DO NOT step / sit / lean on the door or drawer to prevent accidental tipping of the range.

IMPORTANT SAFETY PRECAUTIONS



Follow basic precautions when installing and using this range to reduce the risk of fire, electrical shock, injury, or death to persons, including:

Installation and Service



This range must be properly installed and located in accordance with the installation instructions before it is used.

Professional installation is strongly recommended.

Due to the size and weight of the range, it is highly recommended that two or more people move or install this appliance.

All ranges can tip over and cause severe injuries. Install the anti-tip device packed with this range following the instructions found on page 31 in this manual.

Never try to repair or replace this appliance on your own unless it is specifically recommended in this manual. This appliance should be serviced only by a qualified service technician.

Know the location of the gas shut-off valve and how to shut it off if necessary.

Properly remove or destroy the packaging materials after the appliance is unpacked.

Electrical/Mechanical


Unplug or disconnect power before servicing.


Do not tamper with the controls.

Danger to Children


Do not store any object of interest to children on the cooktop or backguard of the range. Children climbing on the range to reach items could be killed or seriously injured.

Keep children away from the door when opening or closing it as they may bump themselves on the door or catch their fingers in the door.

Keep all packaging materials out of reach of children. Failure to dispose of plastic bags could result in suffocation.

Do not leave children alone or unattended in an area where a range is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of a range.


Teach children not to touch or play with the controls or any part of the range.

Do not leave the oven door open. An opened door could entice children to hang on the door or crawl inside the oven. It is recommended to utilize the control / door lockout feature to reduce the risk of mis-use from children.


Before disposing of the range, cut off the power cord to prevent it being connected to a power source. Remove the door to prevent children and animals from getting trapped.

Fire


Do not touch oven burners, drawer burners, or interior surfaces of the oven. Cooking surfaces, grates, cooktop burners and caps, as well as oven walls may be hot even though they are dark in color. Interior oven surfaces can become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch or let clothing or other flammable materials contact oven burners, drawer burners, or interior surfaces of the oven until they have had sufficient time to cool.

Keep oven vent ducts unobstructed. Clean vents frequently to avoid grease buildup.


Do not let a pot holder touch a hot heating element. Do not use a towel or other bulky cloth as a pot holder.

Do not use your range to heat unopened food containers or to dry newspapers.


Keep oven vent ducts unobstructed. Clean vents frequently to avoid grease buildup.


Never use your range for warming or heating a room. Doing so could result in carbon monoxide poisoning and/or overheating of the oven.

Loose-fitting or hanging garments should not be worn while using this appliance.

DO NOT STORE OR USE combustible materials, gasoline, or other flammable vapors or liquids in the vicinity of this appliance. See "WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS" under the Gas Warnings.

Do not use water on a grease fire. Water might cause a grease fire to explode, spreading the fire and creating a larger fire and health hazard. Turn off heat source and smother with tight-fitting lid or use a multipurpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.

Never leave surface units unattended at high heat settings. Boilovers cause smoking, and greasy spillovers could ignite.

Do not use a flame to check for gas leaks. Use a soapy water mixture around the area you are checking instead.

Do not place portable appliances, or any other object other than cookware. on the cooktop. Damage or fire could occur if cooktop is hot.

Do not attempt to operate this appliance if it is damaged, malfunctioning, or has missing or broken parts.

Never place plastic, paper, or other items that could melt or burn near the oven vents or any of the surface burners.


If the self-clean mode malfunctions, turn the oven off and disconnect the power supply. Refer to page 81 and 82 in the User Manual to contact a qualified service technician.

Steam and Vapors


Use care when opening the oven door. Let hot air or steam escape before removing or placing food in a hot oven.

Use only dry pot holders. Moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam.

GAS WARNINGS


If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result, causing death, personal injury, or property damage.

1. DO NOT light a match, candle, or cigarette.
2. DO NOT turn on any gas or electric appliances.
3. DO NOT touch any electrical switches.
4. DO NOT use any phone in your building.
5. Clear the room, building, or area of all occupants.
6. Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.
7. If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.

Read instructions completely and carefully.


Installation of this range must conform with local codes or, in the absence of local codes, with the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA.54, latest edition. In Canada, installation must conform with the current Natural Gas Installation Code, CAN/CGA-B149.1, or the current Propane Installation Code, CAN/CGA-B149.2, and with local codes where applicable. This range has been design-certified by ETL according to ANSI Z21.1, latest edition, and Canadian Gas Association according to CAN/CGA-1.1, latest edition.

Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency, or gas supplier.

Have the installer show you the location of the gas shut-off valve and how to shut it off.

Always use NEW flexible connectors when installing a gas appliance. Never reuse old flexible connectors. The use of old flexible connectors can cause gas leaks and personal injury.


Never use this appliance as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating of the oven.

Never block the oven vents (air openings). They provide the air inlet and exhaust that are necessary for the oven to operate properly with correct combustion.

CALIFORNIA SAFE DRINKING WATER AND TOXIC ENFORCEMENT ACT


The California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act requires the Governor of California to publish a list of substances known to the state to cause birth defects or other reproductive harm and requires businesses to warn customers of potential exposure to such substances.



Gas appliances can cause minor exposure to four of these substances, namely, carbon monoxide, formaldehyde, and soot, caused primarily by the incomplete combustion of natural gas or LP fuels. Properly adjusted burners, indicated by a bluish rather than yellow flame, will minimize incomplete combustion. Exposure to these substances can be minimized by venting with an open window or by using a ventilation fan or hood.

IN THE COMMONWEALTH OF MASSACHUSETTS


This product must be installed by a qualified plumber or gas fitter by the State of Massachusetts.

When using ball-type gas shut-off valves, they shall be the T-handle type.

Multiple flexible gas lines must not be connected in series.

 ELECTRICAL WARNINGS

Comply with the following electrical instructions and requirements to avoid death, personal injury from electric shock, and/or property damage from fire:



1. Plug into a grounded 3-prong outlet.
2. DO NOT remove ground prong.
3. DO NOT use an adapter.
4. NEVER use an extension cord.



Use a dedicated 120-volt, 60-Hz, 20-amp, AC, fused electrical circuit for this appliance. A time-delay fuse or circuit breaker is recommended. DO NOT plug more than one appliance in this circuit.

The range is supplied with a 3-prong grounded plug. This cord MUST be plugged into a mating, grounded 3-prong outlet that meets all local codes and ordinances. If you are unsure your electrical outlet is properly grounded, have it checked by a licensed electrician.

If codes permit the use of a separate ground wire, it is recommended that a qualified electrician determine the proper path for this ground wire.

Electrical service to the range must conform to local codes. Barring local codes, it should meet the latest ANSI/NFPA No. 70 – Latest Revision (for the U.S.) or the Canadian Electrical Code CSA C22.1 – Latest Revisions.

It is the personal responsibility of the appliance owner to provide the correct electrical service for this appliance.



NEVER connect ground wire to plastic plumbing lines, gas lines, or hot water pipes.

DO NOT modify the plug provided with the appliance.

DO NOT have fuse in a neutral or ground circuit.

GROUNDING INSTRUCTIONS



Grounding a range with a cord connection:

This appliance must be Earth grounded. In the event of a malfunction or breakdown, grounding will reduce the risk of electrical shock by providing a path for the electric current. This appliance is equipped with a cord having a grounding plug. The plug must be firmly plugged into an outlet that is properly installed and grounded in accordance with the local codes and ordinances.



Improper connection of the grounding plug can result in a risk of electric shock. Check with a qualified electrician if you have any doubt the appliance is properly grounded.



NEVER modify the plug provided with the appliance. If it does not fit the existing outlet, have a qualified electrician install a proper outlet.

INSTALLATION WARNINGS



Have your range installed and properly grounded by a qualified installer, in accordance with the grounding instructions on page 25. Any adjustment and service should be performed only by qualified gas range installers or service technicians.

Be sure your range is correctly installed and adjusted by a qualified service technician or installer for the type of gas (natural or LP) that is to be used. To utilize LP fuel source, the 5 surface burner orifices, 2 oven orifices must be exchanged with the provided LP orifice set, and the GPR adapter must be reversed.



These adjustments must be made by a qualified service technician in accordance with the manufacturers instructions and all codes and requirements of the authority having jurisdiction. Failure to follow these instructions could result in serious injury or property damage. The qualified agency performing this work assumes responsibility for the conversion.



Do not attempt to repair or replace any part of your range unless it is specifically recommended in this manual. All other service should be referred to a qualified technician.



This appliance must be properly grounded. Plug your range into a 120-volt grounded outlet that is only used for this appliance. Do not remove the grounding (third) prong from the plug. Firmly plug the power cord into the wall outlet. If you are not sure your electrical outlet is grounded, it is your personal responsibility and obligation to have a properly grounded, three-prong outlet installed in accordance with local and national codes. Do not use a damaged power plug or loose wall outlet. Do not use an extension cord with this appliance. In addition, do not use an adapter or otherwise defeat the grounding plug. If you do not have a proper outlet or have any doubt, consult a licensed electrician.

 Locate the range out of kitchen traffic paths and drafty locations to prevent poor air circulation.

This appliance should be positioned in such a way that the power plug is accessible.

Do not install in an area exposed to dripping water or outside weather conditions.

Remove all packaging materials from the range before operating it. These materials can ignite, causing smoke and/or fire damage.

Install this appliance on a level and hard floor that can support its weight. Synthetic flooring, like linoleum, must withstand 180 °F (82 °C) temperatures without shrinking, warping, or discoloring. Never install the range directly over interior kitchen carpeting unless a sheet of 0.25-inch plywood or similar insulator is placed between the range and carpeting.

 Never block the vents (air openings) of the range. They provide the air inlet and exhaust necessary for the range to operate properly with correct combustion. Air openings are located behind the range, under the oven control panel, at the top and bottom of the oven door, and under the lower warming or storage drawer.

Large scratches or impacts on door glass can cause the glass to break or shatter.

 Make sure the wall coverings around the range can withstand heat, up to 200 °F (93 °C), generated by the range.

Avoid placing cabinets above the range. This reduces the hazard caused by reaching over the open flames of operating burners.

If cabinets are placed above the range, allow a minimum clearance of 40 in (102 cm) between the cooking surface and the bottom of unprotected cabinets.

Install a ventilation hood or an externally vented Over The Range Microwave Oven over the range cooktop that is as wide as the range, centered over the range, and projects forward beyond the front of the cabinets. See page 21 in this manual.

Remove all tape and packaging. Make sure the burners are properly seated and level.

Remove any accessories from the oven and/or lower drawer.

Check to make sure no range parts have come loose during shipping.

Seal any openings in the wall behind the appliance and in the floor under the appliance after the gas supply line is installed.

SURFACE BURNER WARNINGS



Follow basic precautions when installing and using this range to reduce the risk of fire, electrical shock, injury, or death to persons, including.



Use proper pan sizes. Avoid pans that are unstable or warped. Select cookware having flat bottoms large enough to cover the burner grates. To avoid spillovers, make sure cookware is large enough to contain your food. This will save cleaning time and prevent hazardous accumulations of food, since heavy spattering or spillovers left on the range can ignite. Use pans with handles that can be easily grasped and remain cool.

Always use the LITE position when igniting the top burners. Make sure the burners have ignited.



Never leave the surface burners unattended at HIGH flame settings. Boilovers cause smoking, and greasy spillovers that might catch on fire.



Adjust the top burner flame size so it does not extend beyond the edge of the cookware. Excessive flames past cookware edges can be hazardous.

Only use dry pot holders. Pot holders with moisture in them may result in burns from steam when they come in contact with hot surfaces.

Keep pot holders away from open flames when lifting cookware. Never use a towel or bulky cloth in place of a pot holder.

Keep all plastic away from the surface burners or any open flame.

When using glass cookware, make sure it is designed for top-of-range cooking.

Always make sure cookware handles are turned to the side or rear of the cooktop, but not over other surface burners. This will minimize the chance of burns, spillovers, and ignition of flammable materials due to bumping the pan.

Do not wear loose or hanging garments when using the range. They could ignite and burn you if they touch a surface burner.

Always heat frying oils slowly, and watch as it heats. If foods are being fried at high heat, carefully watch during the cooking process. If a combination of fats or oils are to be used during frying, they need to be stirred together before heating.



Use a deep fryer thermometer whenever possible. This prevents overheating fryer beyond the smoking point.

Use as little fryer as possible for shallow or deep-fat frying. Using too much fat can cause spillovers when food is added.

Items should always be removed from the cooktop when they are done cooking. Never leave plastic items on the cooktop. This prevents the hot air from the vent from igniting flammable items, melting, or building up pressure in closed containers.

This cooktop is not designed to flame foods or cooking with a wok or wok ring attachment. If foods are flamed, they should only be flamed under a ventilation hood that is on.

Always make sure foods being fried are thawed and dried. Moisture of any kind can cause hot fat to bubble up and over the sides of the pan.



Never move a pan or deep-fat fryer full of hot fat. It should always be cooled before moving.



Always make sure the controls are OFF and the grates are cool before they are removed to prevent any possibility of burning.



If range is located near a window, NEVER hang long curtains or paper blinds on that window. They could blow over the surface burners and ignite, causing a fire hazard.

Grease is flammable and should be handled very carefully. Do not use water on grease fires.



If you smell gas, turn off the gas to the range and call a qualified service technician. NEVER use an open flame to locate a leak.

Always turn off the surface burner controls before removing cookware. All surface burner controls should be turned OFF when not cooking.

Do not use a wok on the cooking surface if the wok has a round metal ring that is placed over the burner grate to support the wok. This ring acts as a heat trap, which may damage the burner grate and burner head. Also, it causes the burner to work improperly. This may cause a carbon monoxide level above that allowed by current standards, resulting in a health hazard.

OVEN WARNINGS



NEVER cover any holes or passages in the bottom oven cover. NEVER cover an entire oven rack with aluminum foil or like material. Covering bottom cover and/or racks blocks airflow through the oven and could cause carbon monoxide poisoning.

Do not use aluminum foil or foil liners anywhere in the oven, Misuse traps heat and could cause a fire hazard or damage the range.

Always follow the manufacturers directions when using cooking or roasting bags in the oven.

DO NOT clean the door gasket. The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to damage or move the gasket.

Stand away from the range when opening the door of a hot oven. The escaping hot air and steam can cause burns to hands, face and eyes.

Do not use the oven for storage. Stored items can be damaged or ignite.

Keep the oven free from grease buildup.

Reposition oven racks when the oven is cool to prevent burning or personal injury.

Do not heat unopened containers. pressure in the container could build up, resulting in explosion and/or personal injury.

Only use glass cookware that is recommended for use in gas ovens.

Always remove broiler pan from range when the broiling is finished. Clean after each use. This prevents fire flare-ups from stored grease buildup.

Do not broil meat too close to the burner flame. Trim excess fat from meat before cooking. Meat fat can ignite, causing a fire hazard. Make sure broiler pan is placed correctly to reduce the possibility of grease fires.

If a grease fire should occur in the oven, turn off the oven by pressing the Clear/Off pad. Keep the oven door closed to put out the fire.

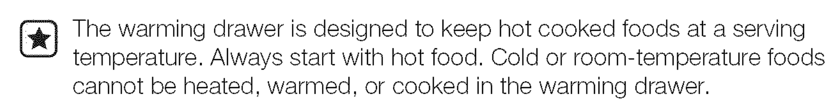
Always bake and/or broil with the oven door closed. Broiling with the door partially or fully open can damage the surface burner control knobs.

Keep the appliance area clear and free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and liquids.

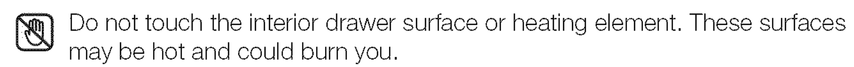
Do not use the oven to dry newspapers or mail. Such items will catch fire if overheated.

For safety and proper cooking performance, always bake and broil with the oven door closed.

ELECTRIC WARMING DRAWER OR LOWER STORAGE DRAWER WARNINGS



The warming drawer is designed to keep hot cooked foods at a serving temperature. Always start with hot food. Cold or room-temperature foods cannot be heated, warmed, or cooked in the warming drawer.



Do not touch the interior drawer surface or heating element. These surfaces may be hot and could burn you.

Use care when opening the drawer. Escaping hot air and/or steam can cause burns or personal injury.

Do not use aluminum foil to line the lower drawer. Aluminum foil will trap heat and alter the warming performance of the drawer. It could also damage the interior finish.

Never use or self-clean the oven drawer pan in the upper oven.

Never leave jars or cans of fat drippings in or near your drawer.

Do not leave or store paper products, plastics, canned food, or combustible materials in the drawer. Do not use drawer to dry newspapers. They could ignite or melt if overheated.

Do not use the drawer to dry newspapers. If overheated, they can catch on fire.

SELF-CLEANING OVEN WARNINGS



Follow basic precautions when installing and using this range to reduce the risk of fire, electrical shock, injury, or death to persons, including:

Do not leave children unattended near the range during a self-cleaning cycle. The outside surfaces of the range get hot enough to burn if touched.



Stand away from the range when opening the oven door after a self-cleaning cycle. The oven will be VERY HOT and the escaping hot air and steam can cause burns.

Remove all racks and other utensils from the oven before starting a self clean cycle. The oven racks may become damaged, and foreign objects could ignite if left within the oven cavity.

Wipe off any excess spillage before using the self-cleaning operation.

Remove any broiler pans, all cookware, oven probe, and any aluminum foil before using the self-cleaning operation.

Never self-clean with the lower drawer or drawer pan placed in the oven.

If the self-cleaning operation malfunctions, turn off the oven, disconnect the power supply, and contact a qualified service technician.

Do not use oven cleaners. Commercial oven cleaners or oven liners should NEVER be used in or around any part of the oven. Residue from oven cleaners will damage the inside of the oven during a self-cleaning operation.

Nickel oven shelves should be removed from the oven during a self-cleaning cycle. Porcelain-coated oven shelves may be cleaned in the oven during a self-cleaning cycle.

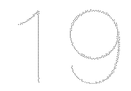
Do not clean the door gasket. The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or move the gasket.

PROPER COOKING OF MEAT AND POULTRY

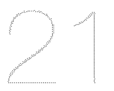
Make sure all meat and poultry is cooked thoroughly. Meat should always be cooked to an internal temperature of 160 °F (71 °C). Poultry should always be cooked to an internal temperature of 180 °F (82 °C). Cooking these foods to these minimally safe temperatures can help protect you and your family from foodbourne illnesses.

contents

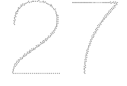
GAS RANGE COMPONENTS



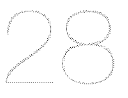
INSTALLATION REQUIREMENTS



TOOLS AND MATERIALS



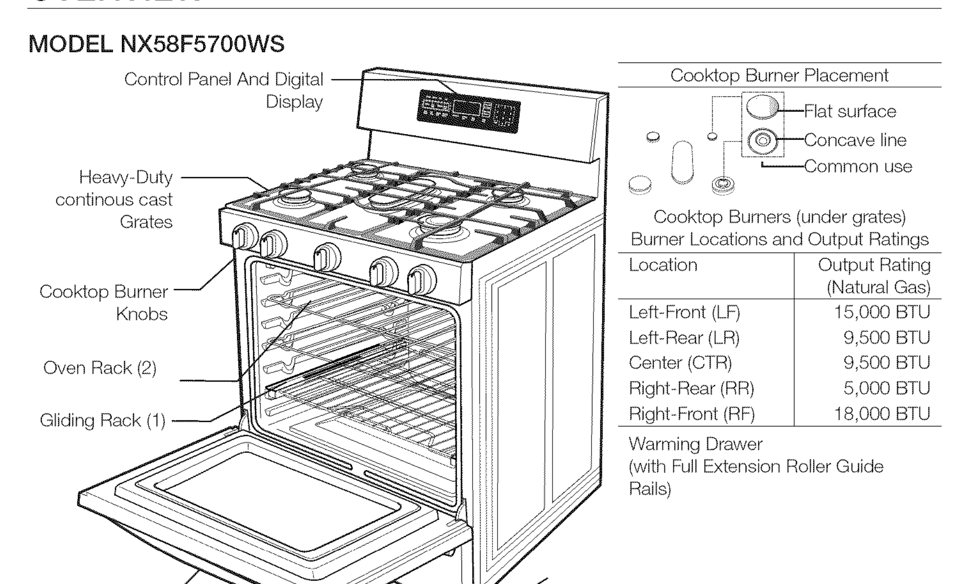
INSTALLATION INSTRUCTIONS



gas range components

OVERVIEW

MODEL NX58F5700WS



Burner Locations and Output Ratings

Location	Output Rating (Natural Gas)
Left-Front (LF)	15,000 BTU
Left-Rear (LR)	9,500 BTU
Center (CTR)	9,500 BTU
Right-Rear (RR)	5,000 BTU
Right-Front (RF)	18,000 BTU

Warming Drawer (with Full Extension Roller Guide Rails)

GAS RANGE SPECIFICATIONS

MODEL NX58F5700WS

DESCRIPTION	Gas Free-Standing Range
OVERALL DIMENSIONS	29 $^{13}/_{16}$ in (W) x 45 $^{25}/_{32}$ in (H) x 23 $^{11}/_{16}$ in (D) 757 mm (W) x 1163 mm (H) x 602 mm (D)
NET WEIGHT	231 lb (105 kg)
ELECTRICAL	Refer to the rating label.
GAS, NG (NATURAL GAS)	5–13 in WC
GAS, LP (LIQUID PROPANE)	10–13 in WC
SURFACE BURNERS (NG)	(LF)–15,000 BTU / (LR)–9,500 BTU / (CTR)–9,500 BTU / (RR)–5,000 BTU / (RF)–18,000 BTU
SURFACE BURNERS (LP)	(LF)–11,500 BTU / (LR)–7,500 BTU / (CTR)–7,500 BTU / (RR)–4,000 BTU / (RF)–14,500 BTU
OVEN BURNERS (NG)	Broil (Upper)–13,500 BTU / Bake (Lower)–18,000 BTU
OVEN BURNERS (LP)	Broil (Upper)–11,500 BTU / Bake (Lower)–15,000 BTU

LOCATION REQUIREMENTS

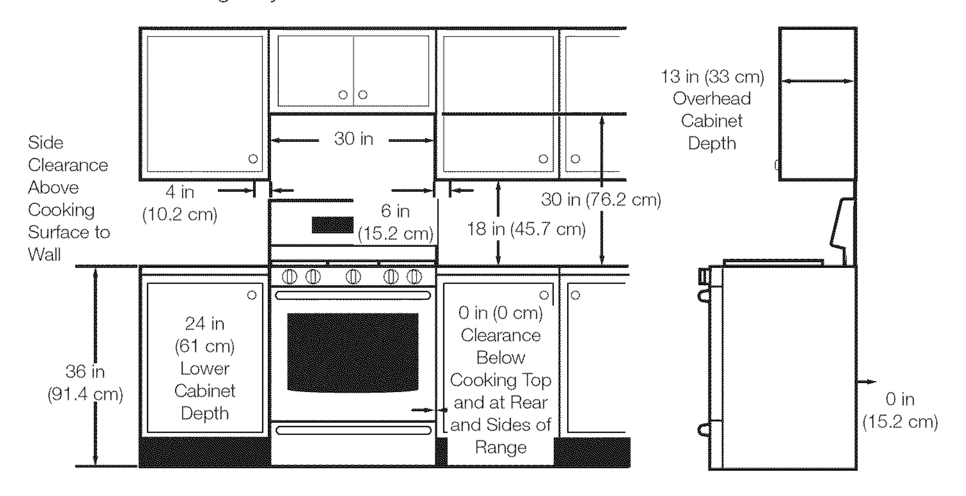
Clearances and dimensions

BEFORE YOU BEGIN to install this appliance, refer to the following information, dimensions, and clearances. **Do not locate the range where it may be subject to strong drafts.** Provide adequate clearances between the range and adjacent combustible surfaces. These dimensions must be met for safe use of the range. The location of the electrical outlet and gas piping may be adjusted to meet the following dimensions and clearances.

For installation in Canada, a free-standing range is not to be installed closer than 4.7 in (12 cm) from any adjacent surface.



This range has been designed to comply with the maximum allowable wood cabinet temperature of 194°F (90 °C). Make sure the wall covering, countertops, and cabinets around the range can withstand the heat (up to 194 °F [90 °C]) generated by the range. If not, discoloration, delamination, or melting may occur.



Minimum dimensions



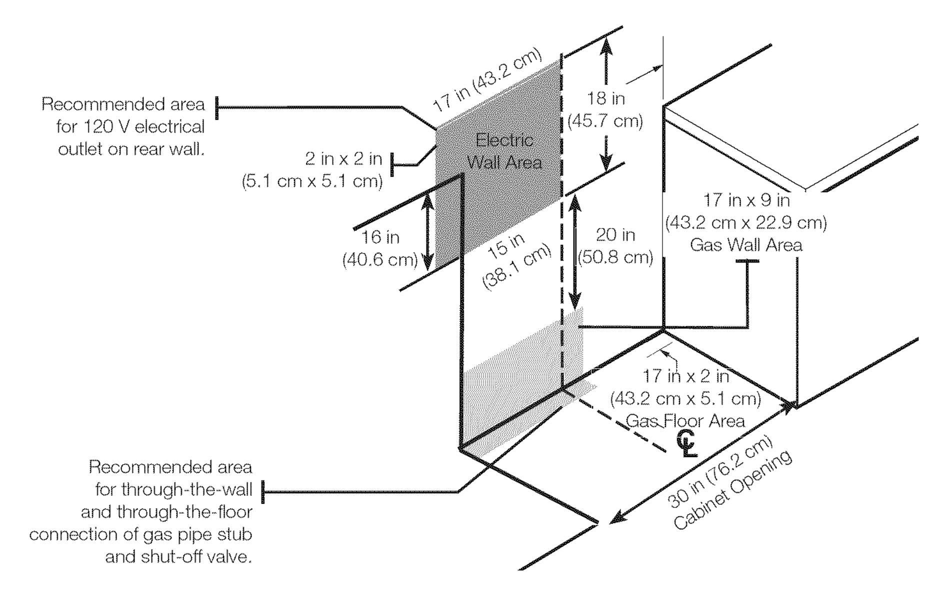
If overhead cabinets are provided, a range hood should also be provided that projects horizontally a minimum of 5 in (12.7 cm) beyond the front of the cabinets. This will dissipate any heat buildup in the overhead cabinets to prevent death, personal injury, and/or fire hazard. The ventilating hood must be constructed of sheet metal not less then 0.0122" thick. Install above the cooktop with a clearance of not less than 1/4" between the hood and the underside of the combustible material or metal cabinet. The hood must be at least as wide as the appliance and centered over the appliance. Clearance between the cooking surface and the ventilation hood surface must never be less than 24 inches.

Exception : Installation of a listed microwave oven or cooking appliance over the cooktop shall conform to the installations packed with that appliance.

- 30-in (101.6-cm) minimum clearance between the top of the cooking surface and the bottom of an unprotected wood or metal cabinet; or If no 30-in(101.6-cm) minimum clearance, 24-in (61-cm) minimum when the bottom of the wood or metal cabinet is protected by not less than 0.25-in (0.64-cm) flame-retardant millboard covered with not less than no. 28 MSG sheet steel, 0.015-in (0.038-cm) stainless steel, 0.024-in (0.061-cm) aluminum, or 0.020-in (0.051-cm) copper.
- 18-in (45.7-cm) minimum between the countertop and the adjacent cabinet bottom.

Recommended locations for gas piping and electrical outlets

(For models FX710BGS, FX510BGS, and NX583G0VBSR / NX583G0VBBB / NX583G0VBWW)



GAS REQUIREMENTS

Provide adequate gas supply

This range is designed to operate at a pressure of 5 in (13 cm) of water column on natural gas or 10 in (25 cm) of water column on LP gas (propane or butane).
Make sure you are supplying your range with the type of gas for which it is designed. **Do not attempt to convert the appliance from the gas specified in this manual to a different gas without consulting the gas supplier.**
This range is convertible for use on natural or propane gas. If you decide to use this range on LP gas, conversion must be made by a qualified LP installer before attempting to operate the range.
For proper operation, the pressure of natural gas supplied to the regulator must be between 5 in and 13 in (13 cm and 33 cm) of water column.
For LP gas, the pressure supplied must be between 10 in and 13 in (25 cm and 33 cm) of water column.
When checking for proper operation of the regulator, the inlet pressure must be at least 1 in (2.5 cm) greater than the operating (manifold) pressure as given.
The pressure regulator located at the inlet of the range manifold must remain in the supply line regardless of whether natural or LP gas is being used.
A flexible-metal appliance connector used to connect the range to the gas supply line should have an I.D. of 0.5 in (1.3 cm) and be 5 ft (152 cm) in length for ease of installation. In Canada, flexible connectors must be single-wall metal connectors no longer than 6 ft (183 cm) in length.
Do not kink or damage the flexible metal tubing when moving the range.

SPECIAL GAS REQUIREMENTS (GAS MODELS SOLD IN MASSACHUSETTS)

COMMONWEALTH OF MASSACHUSETTS REQUIREMENTS:

WARNING Gas leaks may occur in your system, creating a dangerous situation.

- Gas leaks may not be detected by smell alone.
- Gas suppliers recommend you purchase and install a UL-approved gas detector. Gas detector should be installed in accordance with the manufacturers instructions.

- Range must be installed by a qualified plumber or gas fitter by the State of Massachusetts.
- A T-handle manual gas valve MUST be installed in the gas supply line to your range.
- If a flexible gas connector is used to install your range, multiple flexible gas lines must not be connected in series.

ELECTRICAL REQUIREMENTS

WARNING To reduce the risk of fire, electric shock, or personal injury:

All ranges

- Do not use an extension cord or adapter plug with this range.
- This range must be properly grounded.
- Check with a qualified electrician if you are in doubt as to whether your range is properly grounded.
- Do not modify the plug provided with your range—if it doesn¡¯t fit the outlet, have a proper outlet installed by a qualified electrician.
- All wiring and grounding must be done in accordance with local codes or, in the absence of local codes, with the National Electrical Code, ANSI/NFPA No. 70 – Latest Revision (for the U.S.) or the Canadian Electrical Code CSA C22.1 – Latest Revisions and local codes and ordinances.
- Wiring diagram is located on the back of the range. (Inside of the cover back wire)
- This range is equipped with an electronic ignition system that will not operate if plugged into an outlet that is not properly polarized.

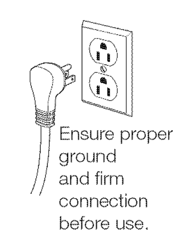
Gas models

- All gas models are equipped with a power cord with an equipment-grounding conductor and a grounding plug.
- A 120-Volt, 60-Hz, AC, approved electrical service with or 20-amp circuit breaker or time-delay fuse is required for all U.S. and Canadian models.
- Check for ¾-in (1.9-cm) UL-listed strain relief where the power cord comes out of the range cabinet.
- Do not reuse a power supply cord from an old range or other appliance.
- The power cord electric supply wiring must be retained at the range cabinet with a suitable UL-listed strain relief.
- A time-delay fuse or circuit breaker is also recommended.

Grounding

- All ranges must be grounded for personal safety.
- All gas models have a power cord with an equipment-grounding conductor

  and a grounding plug.
- The plug must be firmly plugged into a three-prong outlet that is properly installed and grounded in accordance with all local codes and ordinances. In the event of a malfunction or breakdown, grounding will increase the risk of electrical shock by not providing a path for the electric current.



Ensure proper ground and firm connection before use.

- Do not use a damaged power plug or loose wall outlet.
- Do not use an extension cord or adapter with this appliance.
- Do not, under any circumstances, cut, modify, remove, or otherwise defeat the grounding (third) prong from the power cord. If the plug and the outlet do not match or you have any doubt, have a qualified electrician install the proper outlet.
  The customer should have the wall receptacle and circle checked by a qualified electrician to make sure the receptacle is properly grounded.
  Ground Fault Circuit Interrupters(GFCIs) are not required ot recommended for gas range receptacles.
- **NEVER** connect ground wire to plastic plumbing lines, gas lines, or water pipes.

⚠ CAUTION Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

Usage situations where appliance power cord will be disconnected frequently

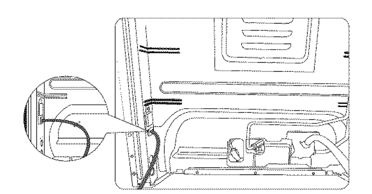
Do not use an adapter plug in these situations because disconnecting of the power cord places undue strain on the adapter and leads to eventual failure of the adapter ground terminal. Where a standard two-prong wall receptacle is encountered, it is the personal responsibility and obligation of the customer to have it replaced with a three-prong (grounding) receptacle by a qualified electrician before using the appliance.

Additional installation requirements for mobile homes

The installation of appliances designed for mobile home installation must conform with the Manufactured Home Construction and Safety Standard, Title 24 CFR, Part 3280 (formerly the Federal Standard for Mobile Home Construction and Safety, Title 24, HUD, Part 280) or, when such standard is not applicable, the Standard for Manufactured Home Installations, latest edition (Manufactured Home Sites, Communities and Set-Ups), ANSI A225.1, latest edition, or with local codes. In Canada, mobile home installation must be in accordance with the current CAN/CSA Z240/MH Mobile Home Installation Code.

Power cord location

The power cord for this appliance is located on the back of the range, near the bottom right hand corner. The 59-in (150-cm) power cord will come installed on the range and taped to the back for shipping.

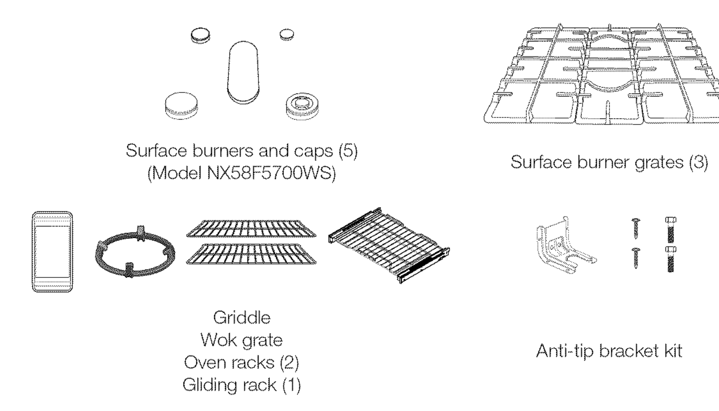


Power cord location

tools and materials

WHAT'S IN THE BOX

Parts supplied



Surface burners and caps (5)
(Model NX58F5700WS)

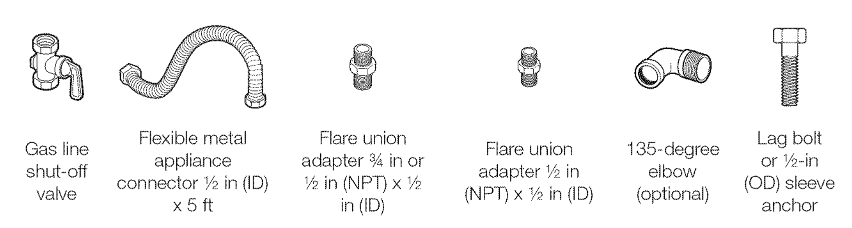
Surface burner grates (3)

Griddle
Wok grate
Oven racks (2)
Gliding rack (1)

Anti-tip bracket kit

- Make sure you have received all of the supplied parts shown above.
- If your range was damaged during shipping or you do not have all of the supplied parts, contact your local retailer.

Parts needed



Gas line shut-off valve

Flexible metal appliance connector ½ in (ID) x 5 ft

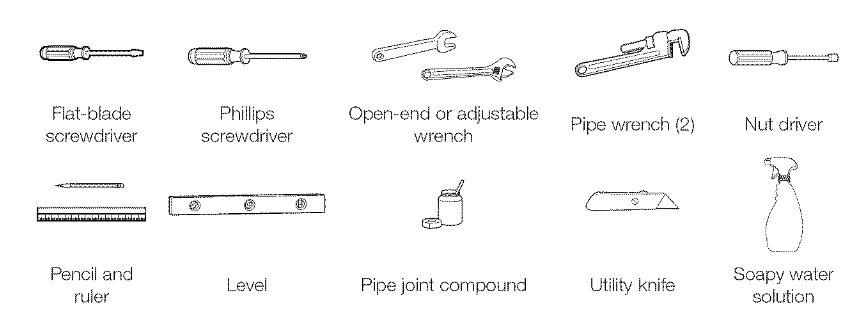
Flare union adapter ¾ in or ½ in (NPT) x ½ in (ID)

Flare union adapter ½ in (NPT) x ½ in (ID)

135-degree elbow (optional)

Lag bolt or ½-in (OD) sleeve anchor

Tools needed



Flat-blade screwdriver

Phillips screwdriver

Open-end or adjustable wrench

Pipe wrench (2)

Nut driver

Pencil and ruler

Level

Pipe joint compound

Utility knife

Soapy water solution

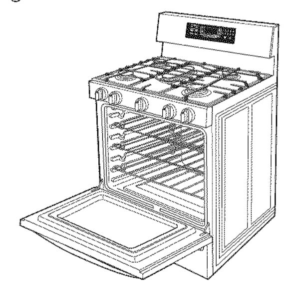
installation instructions

INSTALLING YOUR GAS RANGE

IMPORTANT: Please read the following instructions, as well as the Important Safety Instructions section at the front of this manual, completely and carefully BEFORE installing and/or operating the gas range. Improper installation, adjustment, service, or maintenance can cause personal injury or property damage.

 To order parts or accessories, contact your local retailer or refer to the last page .

 To ensure proper installation, we strongly recommend that you hire a professional installer.



Step 1. Unpack the range

Remove all packaging materials. Failure to remove packaging materials could result in damage to the appliance.

Inventory all loose parts against the Parts supplied± components listed on page 27.

Check for shipping damage and/or missing parts. Any damage and/or missing parts should be reported to your local retailer.

Step 2. Connect the range to gas supply

Shut off the main gas supply valve before disconnecting the old range and leave it off until the new hookup has been completed. Don't forget to relight the pilot on other gas appliances when you turn the gas back on.

Because hard piping restricts movement of the range, the use of a CSA International-certified flexible metal appliance connector is recommended unless local codes require a hard-piped connection.


WARNING If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result, causing death, personal injury, or property damage.

- Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
- WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS:
  - DO NOT light a match, candle, or cigarette.
  - DO NOT try to light any appliance.
  - DO NOT touch any electrical switch.
  - DO NOT use any phone in your building.
  - Clear the room, building, or area of all occupants.
  - Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.
  - If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.
- Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency, or gas supplier.

Never use an old connector when installing a new range. If the hard-piping method is used, you must carefully align the pipe; the range cannot be moved after the connection is made.

To prevent gas leaks, apply pipe-joint compound or wrap pipe-thread tape with Teflon on all male (external) pipe threads.

1. Install a manual gas line shut-off valve in the gas line in an easily accessed location outside of the range.
   Make sure everyone operating the range knows where and how to shut off the gas supply to the range.
2. Install male 0.5-in (1.3-mm) flare union adapter to the 0.5-in (1.3-mm) NPT internal thread at the regulator inlet. Use a backup wrench on the regulator fitting to avoid damage.
   When installing the range from the front, remove the 90 ° elbow for easier installation.
3. Install male 0.5-in (1.3-mm) or 0.75-in (1.9-mm) flare union adapter to the NPT internal thread of the manual shut-off valve, taking care to back up the shut-off valve to keep it from turning.
4. Connect flexible metal appliance connector to the adapter on the range. Position range to permit connection at the shut-off valve.
5. When all connections have been made, make sure all range controls are in the off position and turn on the main gas supply valve. **Use a liquid leak detector at all joints and connections to check for leaks in the system.**


WARNING Do not use a flame to check for gas leaks to prevent death, personal injury, explosion, and/or fire hazard.

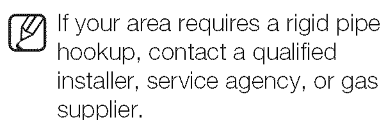
When using test pressures greater than 1/2 psig to pressure-test the gas supply system of the residence, disconnect the range and individual shut-off valve from the gas supply piping. When using test pressures of 1/2 psig or less to test the gas supply system, simply isolate the range from the gas supply system by closing the individual shut-off valve.\


Do not tighten flare union adapter to the NTP internal thread at the regulator too hard.


To prevent gas leaks, apply pipe-joint compound in the vicinity of the joints.

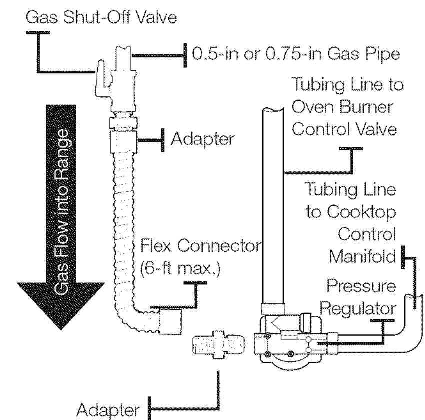
Flexible connector hookup

Installer: Inform the consumer of the location of the gas shut-off valve.



If your area requires a rigid pipe hookup, contact a qualified installer, service agency, or gas supplier.

The gas shut-off valve should be installed in an accessible location in the gas piping, external to the appliance, for the purpose of turning on or shutting off the gas to the appliance.



Step 3. Convert to lp gas (optional)

All new gas ranges are shipped from the factory set up to use natural gas. Any Samsung gas range can be converted to use LP gas. Refer to page 82 in the User Manual to contact a qualified service technician.

The conversion process should only be performed by a qualified LP gas installer. Conversion instructions and LP orifices will be supplied with the LP conversion kit. The conversion to LP requires all burner orifices to be changed (5 surface burners and 2 oven burners).

In addition, the nozzle on the gas pressure regulator needs to be reversed. All replaced orifices must be left with the consumer, including the instructions and retrofit sizes and orifice indication.

BURNER ORIFICE SIZES AND OUTPUT RATINGS (LP Gas [Propane] 10 in WCP)		
Burner Location	BTU Rate	Orifice Size [mm]
RF	14,500	In : 0.46 / Out : 0.74 (2pcs)
LF	11,500	1.04
RR	4,000	0.62
LR	7,500	0.83
CTR	7,500	0.83
BAKE	15,000	1.15
BROIL	11,500	1.02

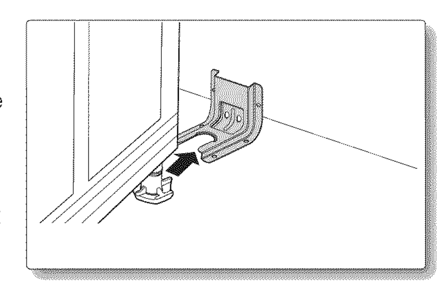
BURNER ORIFICE SIZES AND OUTPUT RATINGS (Natural Gas 5 in WCP)		
Burner location	BTU Rate	Orifice size [mm]
RF	18,000	In : 0.70 / Out : 1.27 (2pcs)
LF	15,000	1.78
RR	5,000	1.01
LR	9,500	1.40
CTR	9,500	1.38
BAKE	18,000	1.90
BROIL	13,500	1.64

Step 4. Install the anti-tip device

⚠ WARNING To reduce the risk of tipping, the appliance must be secured by properly installing the anti-tip device packed with the appliance.

- All ranges can tip, resulting in personal injury.
- A child or adult can tip the range and be killed.
- Install anti-tip device to range and/or structure per installation instructions.
- Engage the range to the anti-tip device installed to the structure.
- Re-engage anti-tip device if range is moved.
- Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children or adults.

An anti-tip bracket and screws, installation instructions, and template are shipped with every range (PN DG94-00870B). The instructions include information necessary to complete the installation of the anti-tip bracket. Read and follow the instructions on the sheet and use the template for anti-tip bracket installation. If not properly installed, the range could be tipped by you or a child standing, sitting, or leaning on an open oven door.



To install an anti-tip bracket, release and extend the leveling leg to a minimum clearance of 21/32 in (16.5 mm) between the range bottom and the floor.

To check if the bracket is installed and engaged properly, remove the warming drawer or storage drawer and look underneath the range to see that the leveling leg is engaged in the bracket. Carefully tip the range forward. The bracket should stop the range within 4 inches (10.2 cm) of tipping. If it does not, the bracket must be reinstalled.

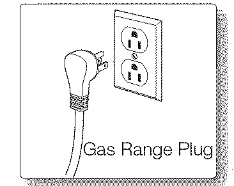
If the range is pulled from the wall for any reason, always repeat this procedure to verify the range is properly secured by the anti-tip bracket. Never completely remove the leveling legs or the range will not be secured to the anti-tip device properly.

Step 5. Plug in and place

⚠ WARNING **BEFORE OPERATING OR TESTING, follow the grounding requirements on pages 24 ~ 26 in this manual. Improper connection of the grounding plug can result in a risk of electric shock.**

- **All gas ranges come with a power cord.** The power cord is connected to the rear of the range. Please review "Electrical requirements" on pages 24 ~ 26.
- All U.S. and Canadian models are produced with a 3-wire, 120-volt, 60-Hertz electrical system. The entire system, including the power cord, is preinstalled and prewired at the factory. Altering any part of this system may result in a short or overload.

1. Plug in the power cord. Make sure the outlet meets local or national electrical codes as referenced on pages 24 ~ 26.
2. Slide the range into place.
3. Check the gas supply line to make sure it did not get damaged and it stayed connected during positioning.

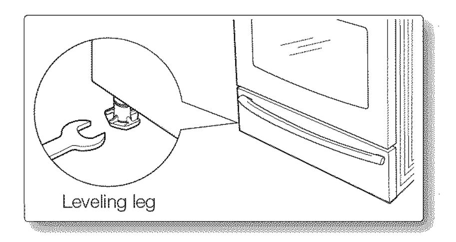




4. Check to make sure the back leg of the range has slid into the anti-tip bracket. Carefully tip the range forward to ensure that the anti-tip bracket engages the back brace and prevents tip-over.

Step 6. Level the range

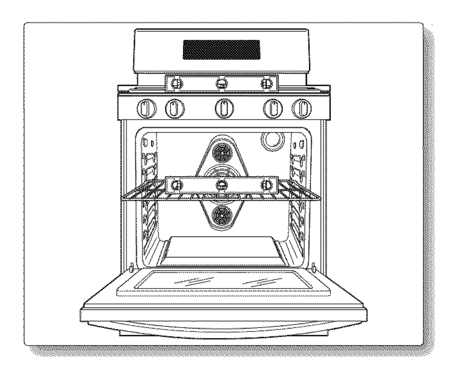
1. Make sure the range is positioned where you want it.
2. Using a wrench, level the range by turning the front leveling legs in or out as necessary. Counterclockwise shortens the leg and lowers the range. Clockwise lengthens the leg and raises the range.



Adjusting the two front legs is usually sufficient, but all four legs adjust if necessary.

Adjust the leveling legs only as far as necessary to level the range. Extending the leveling legs more than necessary or removing legs can cause the range to be unstable.

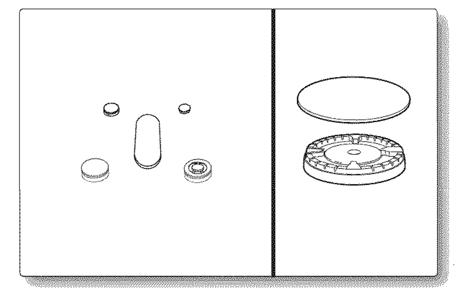
3. If range is next to or between cabinets, make sure the cooktop (without the surface burner grates) is level with the countertops.
4. Position an oven rack in the center rack position.
5. Check the level of the range with a carpenter level using the two positions shown at right.
6. After the range becomes level, slide the range away from the wall so that the anti-tip bracket can be installed.



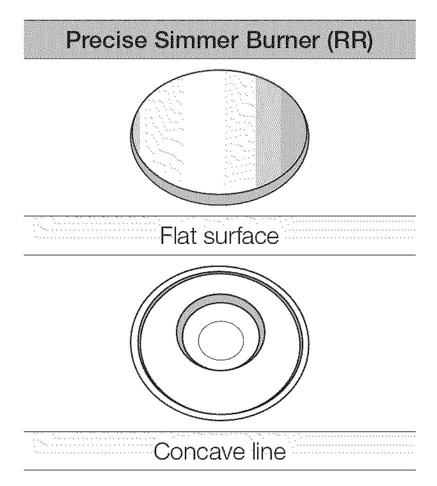
Step 7. Assemble the surface burners

CAUTION Do not operate the surface burners without all burner parts in place.

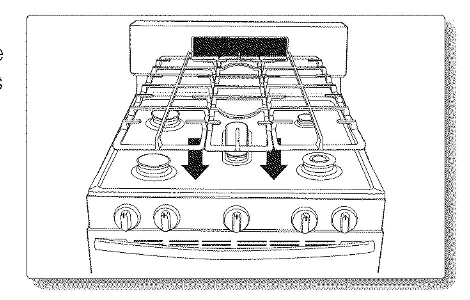
1. Position surface burner heads on top of the surface burner manifolds as shown at right. The electrodes will fit into the slot in the bottom of the heads. Make sure the surface burner heads are flat and parallel with the cooktop.
2. Place the matching size caps on top of each surface burner head.



The caps on Precise simmer burner (RR) and inside Dual Burner (RF) can be interchangeably used.



3. Place the left, center, and right surface burner grates on the cooktop. The edges of the grates should match up with the edges of the cooktop.

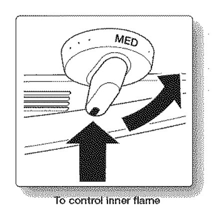


Step 8. Check the ignition of surface burners and oven burners

Check the operation of all cooktop and oven burners after the range has been installed and assembled, gas supply lines have been carefully checked for leaks, and electrical power cord has been plugged in.
All surface and oven burners have electronic ignition.

To turn on a surface burner:

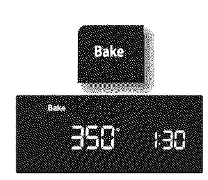
1. Push in and turn the control knob for that surface burner to the LITE position. The "clicking" sound indicates the electronic ignition system is operating properly. The burner will light in about 4 seconds, after the air has been purged from the supply line.
2. After the burner lights, turn the control knob to the desired setting.
   The "clicking" sound will stop and the flame height will change from Max. to Min. during turning the control knob.
3. The dual valve located in the farthest to the right controls the inner/outer flame of the dual burner (RF). When the inner/outer flame is on the HI position, the flame size gets smaller from the outside when turning the knob from HI to LO. To control the inner flame, push and turn the know once again at the position where it starts to control inner flame.



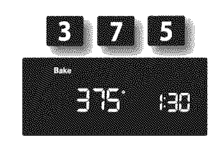
To control inner flame

To start the bake burners:

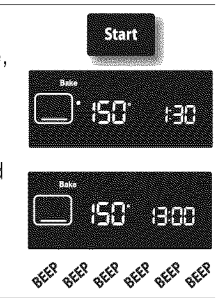
1. Press the **BAKE** pad. The oven will beep every time a pad is pressed.
   The default temperature **350 °** and the **Start** indicator will blink on the display. If the default temperature is the desired cooking temperature, skip to step 2.



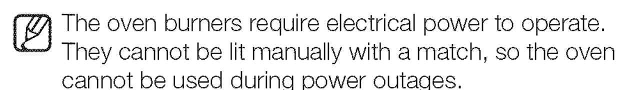
2. Press the number pads to change the temperature setting to the desired temperature setting. The selected cooking temperature and the **Start** indicator will blink on the display.

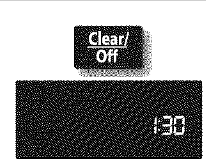


3. Press the START pad.
   The display will show a blinking •, along with 150 °, Bake, and the bake element icon, until the oven reaches that temperature; then the display will just show the actual oven temperature.
   The oven will automatically light after 30~90 seconds and start preheating.
   When the oven reaches the desired baking temperature, it will beep 6 times.



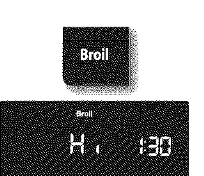
4. Press the CLEAR/OFF pad to shut off the oven.
   The display will show the time of day.


The oven burners require electrical power to operate. They cannot be lit manually with a match, so the oven cannot be used during power outages.



To start the broil burners:

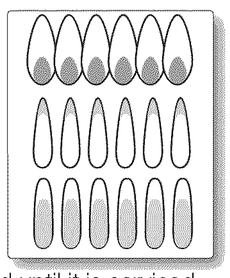
To check ignition of the broil burner, touch the Broil Hi/Lo Pad and then the start pad. After 30~90 seconds, the broil burner will ignite.



Checking the flame quality:

All combustion flames need to be visually checked to determine their flame quality.

1. **Soft blue flames**—Normal for natural gas operation.
2. **Yellow tips on outer cones**—Normal for LP gas operation.
3. **Yellow flames**—Abnormal for any gas operation; call for service.

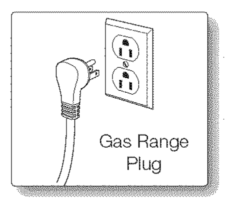


If burner flame looks like 3, the range should not be used until it is serviced. Call for service. Normal burner flames shall look like 1 or 2, dependin on the gas type you use.

Step 9. Final installation checklist

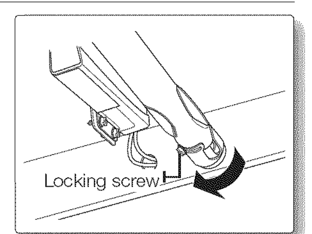
You have just completed installing your range. Make sure all controls are in the off position and the flow of ventilation air to the range is unobstructed. The following is a checklist to confirm your range is safely installed and ready for operation.

- Gas line has been properly connected to the range. The gas has been turned on. All connections have been checked for leaks.
- Range is plugged into the properly grounded electrical receptacle.



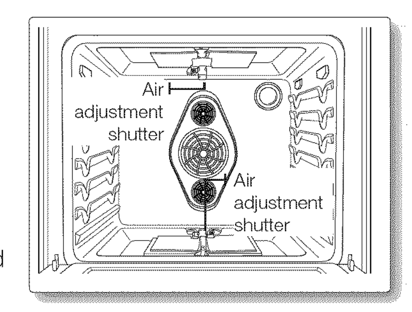
- Approved anti-tip bracket is properly installed and engaged with the range.

- Range is leveled and is firmly sitting on a solid, level floor.
- Gas surface burners have been properly assembled.
- All burners have been tested for proper operation.
- FOR INSTALLER ONLY—Check and/or adjust the broil and oven burner flames as described on page 37 in this manual.



ADJUSTING THE OVEN BURNER AIR ADJUSTMENT SHUTTERS

All oven burners have an air adjustment shutter. The purpose of the shutter is to regulate the flow of air to the flames. Properly adjusted flames should burn steadily with approximately 1-in of blue cone. The flames should never extend past the edge of the burner baffles. Even though these are preset at the factory, they should be checked and, if needed, adjusted periodically to ensure efficient operation.

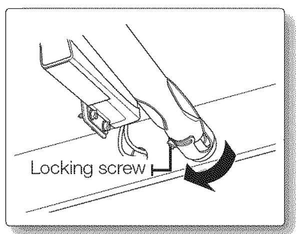


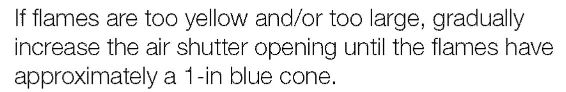
To check and adjust the oven burner air adjustment shutters:

1. Open the oven door.
2. Remove the oven racks.
3. Remove the oven floor.
4. Press the BAKE pad, then the START pad.
5. After the oven has lit, visually check the flames coming out of the upper and lower burners. If adjustment is needed, carefully adjust the air adjustment shutters.

The shutters are located at the base of the burner manifolds near the back oven wall.

To adjust the shutter, loosen the locking screw and rotate the shutter towards the open or closed position as needed. If flames are lifting off the burner ports, gradually reduce the air shutter opening until the flames are stabilized.



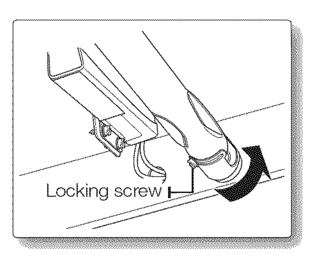


If flames are too yellow and/or too large, gradually increase the air shutter opening until the flames have approximately a 1-in blue cone.



If the range is set up for natural gas, the flames should burn with no yellow tipping. If the range is set up for LP gas, small yellow tips at the end of the cones are normal.

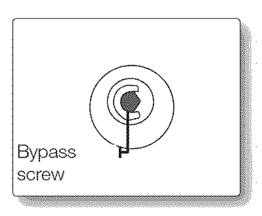
After the flames are adjusted properly, shut off the oven, retighten the locking screws, replace the oven bottom and racks, and close the oven door.



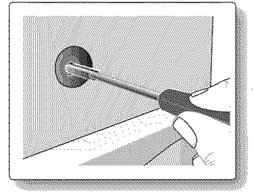
To adjust flame low setting

Identify which burner is exhibiting too high or too low of simmer rate via manifold panel graphics.

1. Rotate a knob to “LO” position and remove the knob from the valve stem while the flame is lit.

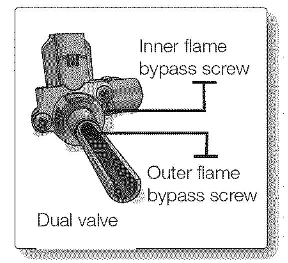


2. Carefully push the screw driver into the stem of the valve, until it reaches the bypass screw. Make sure the screwdriver flathead is seated into the bypass screw groove.



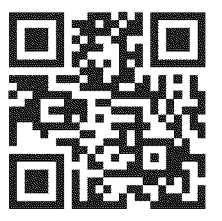
3. Rotate valve bypass screw clockwise to decrease “LO” setting flame output, or rotate bypass screw counter clockwise to increase “LO” setting flame output.

To adjust the outer flame, turn the bypass valve screw located at the valve stem. To adjust the inner flame, remove the manifold panel, and then turn the bypass valve screw located on the right of the valve stem.



memo




Scan this with your smartphone

Scan the QR code* or visit
www.samsung.com/spsn
to view our helpful
How-to Videos and Live Shows

*Requires reader to be installed on your smartphone

QUESTIONS OR COMMENTS

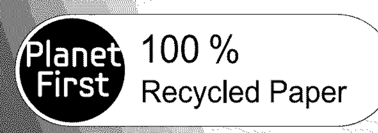
COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
CANADA	1-800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/ca (English) www.samsung.com/ca_fr (French)
MEXICO	01-800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com
U.S.A Consumer Electronics	1-800-SAMSUNG(726-7864)	
U.S.A Mobile Phones	1-800-SAMSUNG(726-7864)	

Code No.: DG68-00518A

NX58F5700WS

Cuisinière à gaz non encastrable

Manuel d'installation



Ce manuel est composé de papier 100 % recyclé.

FRANÇAIS CANADIEN

Un monde de possibilités

Nous vous remercions d'avoir choisi ce produit Samsung. Afin de bénéficier du meilleur du service après-vente, enregistrez votre appareil sur le site suivant :

www.samsung.com/register

1-800-SAMSUNG (726-7864)

SAMSUNG

A PROPOS DE CE MANUEL

LISEZ ENTIÈREMENT ET ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS.

Note importante destinée à l'installateur

- Lisez l'intégralité des consignes d'installation avant d'installer la cuisinière.
- Retirez tous les éléments d'emballage des compartiments du four avant de raccorder la cuisinière à l'alimentation électrique et à l'arrivée de gaz.
- Respectez tous les codes et règlements en vigueur.
- Assurez-vous de laisser ces instructions à l'utilisateur.
- L'installation de cet appareil nécessite des connaissances mécaniques de base.
- Il incombe à l'installateur de poser correctement l'appareil.
- Tout dysfonctionnement imputable à une mauvaise installation n'est pas couvert par la garantie.

Note importante destinée à l'utilisateur

Conservez ces instructions avec votre manuel d'utilisation pour une référence ultérieure.

- Comme pour tout appareil générant de la chaleur, certaines consignes de sécurité sont à respecter.
- Assurez-vous que votre appareil est correctement installé et mis à la terre par un installateur qualifié ou un technicien spécialisé.
- Assurez-vous que les revêtements muraux situés à proximité de l'appareil peuvent résister à la chaleur générée par celui-ci.
- La distance de l'armoire de stockage située au-dessus des brûleurs de surface doit être au minimum de 30 po (76.2 cm).

Remarque importante destinée à l'utilisateur

Le schéma électrique se trouve dans une enveloppe jointe à l'arrière de la cuisinière.

SYMBOLES DE SÉCURITÉ

Signification des icônes et des symboles utilisés dans ce manuel :

AVERTISSEMENT	Vous pouvez être tué ou gravement blessé si vous ne respectez pas ces instructions.
ATTENTION	Si vous ne respectez pas ces instructions, cela peut provoquer des blessures mineures ou des dégâts matériels.

	Interdit.
	NE PAS démonter.
	NE PAS toucher.
	Suivez scrupuleusement les consignes.
	Débranchez le cordon d'alimentation de la prise murale.
	Assurez-vous que la cuisinière est branchée sur une prise murale reliée à la terre afin d'éviter tout risque d'électrocution. L'utilisation d'une prise dotée d'un interrupteur différentiel est fortement recommandée.
	Contactez le service d'assistance technique pour de l'aide. Reportez-vous à la page 40
	Remarque

Les symboles d'avertissement sont là pour éviter que vous ou d'autres personnes ne se blessent.
Veillez à bien en respecter les consignes.
Ne jetez pas ce manuel. Veuillez le conserver à un emplacement sûr pour référence ultérieure.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

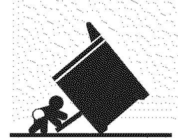
AVERTISSEMENT: Si vous ne respectez pas scrupuleusement les informations contenues dans ce manuel, vous risquez de provoquer un incendie ou un choc électrique et, par conséquent, des dégâts matériels, blessures ou accidents mortels.

- N'entreposez et n'utilisez pas d'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre.
- DANS LE CAS OÙ VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ :
  - N'allumez AUCUN appareil.
  - NE touchez AUCUN commutateur électrique.
  - N'utilisez PAS de téléphone dans votre immeuble.
  - Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz à partir du téléphone d'un voisin. Suivez les instructions de votre fournisseur de gaz.
  - Si vous n'arrivez pas à joindre votre fournisseur de gaz, appelez les pompiers
- L'installation et l'entretien doivent être effectués par un installateur qualifié, une agence de maintenance ou votre fournisseur de gaz.

DISPOSITIF ANTI-BASCULEMENT

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de basculement



- **Un enfant ou un adulte pourrait faire basculer la cuisinière et être tué.**
- **Installer le dispositif antibasculement sur la cuisinière et/ou la structure, conformément aux instructions d'installation.**
- **Engager la cuisinière dans le dispositif antibasculement installé sur la structure.**
- **Engager le dispositif antibasculement de nouveau si la cuisinière a été déplacée.**
- **Le défaut de suivre les présentes directives pourrait entraîner la mort ou des brûlures graves pour des enfants et des adultes.**



Pour éviter le basculement accidentel de la cuisinière, fixez au sol un dispositif anti-basculement approuvé et fourni. (Voir l'installation du dispositif anti-basculement à la page 31 de ce manuel.) Vérifiez que l'installation est correcte en basculant la cuisinière avec précaution vers l'avant. Veillez à ce que le dispositif anti-basculement soit en place afin d'empêcher la cuisinière de basculer.

Si la cuisinière est, pour une quelconque raison, retirée du mur, assurez-vous que le dispositif anti-basculement est convenablement remonté une fois que la cuisinière est remise en place.

Ne démontez jamais complètement les pieds de mise à niveau ou la cuisinière ne serait pas fixée correctement au dispositif anti-basculement.

Suivez les instructions d'installation trouvées à la page 28 de ce manuel. Le non-respect de ces consignes peut entraîner des accidents mortels, blessures et/ou dégâts matériels.

NE marchez pas, ne vous asseyez pas, ne vous appuyez pas sur la porte ou le tiroir pour éviter le basculement accidentel de la cuisinière.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES RELATIVES À LA SÉCURITÉ



Suivez toutes les consignes de bases lorsque vous installez et utilisez votre cuisinière afin d'éviter tout risque d'incendie, d'électrocution, de blessures graves ou mortelles, incluant :

Installation et entretien



Cette cuisinière doit être installée et située de manière appropriée conformément au manuel d'installation avant de pouvoir être utilisé.

Une installation par un professionnel est fortement recommandée.

En raison de sa taille et de son poids, la cuisinière doit être transportée et installée par au moins deux personnes.

Toutes les cuisinières sont susceptibles de basculer et de provoquer des blessures graves. Installez le dispositif anti-basculement livré avec cette cuisinière en suivant les instructions trouvées à la page 31 de ce manuel.

Ne réparez ni ne remplacez jamais cet appareil vous-même, sauf si le présent manuel vous y autorise. L'entretien de cet appareil doit impérativement être assuré par un technicien qualifié.

Vous devez connaître l'emplacement de la vanne de fermeture de gaz et savoir comment celle-ci se ferme, le cas échéant.

Enlevez ou détruisez correctement l'emballage une fois l'appareil déballé.

Électrique/Mécanique


Débranchez la cuisinière ou mettez-la hors tension avant de procéder à la réparation.


Ne modifiez pas les boutons de commande.

Danger pour les enfants


N'entreprosez pas d'objets susceptibles d'éveiller l'intérêt des enfants sur la table de cuisson ou sur le dosseret de la cuisinière. Les enfants risquent, en grimpant sur la cuisinière, de se blesser gravement, voire mortellement.

Veillez à ce que les enfants soient éloignés de la porte lors de son ouverture ou de sa fermeture car ils pourraient se cogner contre la porte ou se prendre les doigts dedans.

Gardez tous les éléments d'emballage hors de la portée des enfants. Si les sacs en plastique ne sont pas jetés, cela peut entraîner une asphyxie.

Ne laissez jamais un enfant sans surveillance dans la pièce où est installée la cuisinière. Ne les autorisez jamais à monter sur une quelconque partie de la cuisinière.


Apprenez aux enfants à ne pas toucher aux commandes ou aux autres éléments de la cuisinière et à ne pas jouer avec.

Ne laissez jamais la porte du four ouverte. Une porte ouverte peut inciter les enfants à monter sur la porte et à se glisser à l'intérieur du four. Il est recommandé d'utiliser la commande / le dispositif de verrouillage de la porte pour réduire le risque de mauvais usage par les enfants.


Avant de mettre votre cuisinière au rebut, débranchez le cordon d'alimentation. Retirez la porte afin d'éviter que des enfants ou des animaux ne se fassent piéger à l'intérieur de l'appareil.

Incendie


Ne touchez pas les brûleurs du four, les brûleurs du tiroir ou les surfaces internes du four. Les surfaces de cuisson, les plaques, les brûleurs et les chapeaux de la table de cuisson ainsi que les parois du four peuvent être chauds même s'ils n'apparaissent pas rouges. Les surfaces internes du four deviennent suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Pendant et après le fonctionnement, ne touchez pas les brûleurs du four, les brûleurs du tiroir et les surfaces internes du four et ne laissez aucun vêtement ou produit inflammable entrer en contact avec ces derniers tant qu'ils n'ont pas refroidis.

N'obstruez pas les conduits de ventilation du four. Nettoyez fréquemment les orifices de ventilation pour éviter qu'ils ne s'encrassent.


Les maniques ne doivent pas entrer en contact avec les éléments chauffants. N'utilisez pas de serviette ou tout autre torchon volumineux comme manique.

N'utilisez pas votre cuisinière pour chauffer des conteneurs d'aliments ouverts ou sécher des journaux.


N'obstruez pas les conduits de ventilation du four. Nettoyez fréquemment les orifices de ventilation pour éviter qu'ils ne s'encrassent.


N'utilisez jamais la cuisinière pour chauffer une pièce. Le non-respect de cette consigne peut entraîner une intoxication au monoxyde de carbone et/ou une surchauffe du four.

Évitez de porter des vêtements amples et des accessoires pendants lorsque vous utilisez l'appareil.

N'ENTREPOSEZ ET N'UTILISEZ PAS de matériaux combustibles, d'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil. Voir « DANS LE CAS OÙ VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ » dans le chapitre des avertissements concernant le gaz :

N'utilisez pas d'eau pour éteindre les flammes de friture. L'eau peut entraîner une explosion d'une flamme de friture, ce qui pourrait entraîner et propager un incendie puis entraîner des dommages corporels. Eteignez la source de chaleur et étouffez les flammes à l'aide d'un couvercle hermétique ou en utilisant un extincteur multifonction à poudre ou à mousse.

Ne laissez jamais la table de cuisson sans surveillance lorsqu'un brûleur fonctionne à puissance élevée. En cas de débordement, les particules graisseuses provenant des aliments risquent de s'enflammer.

N'utilisez pas de flamme pour vérifier s'il y a des fuites de gaz. Utilisez de l'eau savonneuse autour de l'endroit à vérifier.

Ne placez aucun appareil portable ou tout objet différent d'un ustensile de cuisine sur la surface de cuisson. Si la surface de cuisson est chaude, cela peut provoquer un incendie ou des dégâts matériels.

N'essayez pas d'utiliser cette cuisinière si elle est endommagée, en dysfonctionnement ou s'il y a des pièces manquantes ou défectueuses.

Ne placez jamais d'objets en plastique, en papier ou dans une autre matière susceptible de fondre ou de brûler à proximité des orifices de ventilation ou des brûleurs de surface.


Si le mode d'auto-nettoyage ne fonctionne pas, éteignez le four et débranchez-le de la prise d'alimentation. Reportez-vous aux pages 82 et 83 du manuel d'utilisation pour contacter un technicien qualifié.

Vapeurs


Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte du four. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer les aliments du four chaud ou de les remettre.

Utilisez uniquement des maniques sèches. L'utilisation de maniques humides ou mouillées sur des surfaces chaudes peut entraîner des brûlures par la vapeur.

AVERTISSEMENTS CONCERNANT LE GAZ



Si vous ne respectez pas scrupuleusement les informations contenues dans ce manuel, vous risquez de provoquer un incendie ou un choc électrique et, par conséquent, des dégâts matériels, blessures ou accidents mortels.

1. N'allumez PAS d'allumette, de bougie ou de cigarette.
2. N'allumez AUCUN appareil au gaz ou électrique.
3. NE TOUCHEZ PAS de commutateur électrique.
4. N'utilisez PAS de téléphone dans votre immeuble.
5. Evacuez la pièce, l'immeuble ou le quartier de tous les occupants.
6. Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz à partir du téléphone d'un voisin. Suivez les instructions de votre fournisseur de gaz.
7. Si vous n'arrivez pas à joindre votre fournisseur de gaz, appelez les pompiers.

Lisez entièrement et attentivement les instructions.



L'installation de cette cuisinière doit être conforme aux codes locaux ou, en absence de codes locaux, au National Fuel Gas Code (Code national de gaz combustible), ANSI Z223.1/NFPA.54, dernière édition. Au Canada, l'installation doit être conforme au Natural Gas Installation Code (Code d'installation du gaz naturel), CAN/CGA-B149.1, en vigueur, ou au Propane Installation Code (Code d'installation du propane), CAN/CGA-B149.2, en vigueur, ainsi qu'aux codes locaux qui s'appliquent. Cette cuisinière a été certifiée par ETL selon ANSI Z21.1, dernière édition, et par la Canadian Gas Association (l'Association canadienne du gaz) selon CAN/CGA-1.1, dernière édition.

L'installation et l'entretien doivent être effectués par un installateur qualifié, une agence de maintenance ou votre fournisseur de gaz.

Demandez à l'installateur de vous montrer l'emplacement de la vanne de coupure du gaz et comment celle-ci se ferme.

Utilisez toujours des connecteurs flexibles NEUFS lorsque vous installez un appareil à gaz. N'utilisez jamais de connecteurs flexibles anciens. L'utilisation des connecteurs flexibles anciens peut entraîner des fuites de gaz et provoquer des blessures.



N'utilisez jamais cet appareil en tant que chauffage intérieur pour chauffer une pièce. Le non-respect de cette consigne peut entraîner une intoxication au monoxyde de carbone et une surchauffe du four.

Veillez à ne jamais obstruer les orifices de ventilation du four (ouvertures d'air). Ils permettent à l'air d'entrer et de sortir ce qui est nécessaire pour que le four fonctionne correctement avec un combustible approprié.

LOI CALIFORNIENNE RELATIVE AUX PRODUITS TOXIQUES ET À L'EAU POTABLE



Conformément à la California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act (Loi californienne relative aux produits toxiques et à l'eau potable), le gouverneur de la Californie est tenu de publier une liste des substances reconnues par l'État comme pouvant causer des malformations congénitales ou présentant d'autres dangers pour la reproduction et pour lesquelles les entreprises doivent avertir leurs clients d'une éventuelle exposition à de telles substances.



Des appareils à gaz peuvent causer une exposition mineure à quatre de ces substances, notamment le monoxyde de carbone, la formaldéhyde et la suie, qui sont principalement dégagés par une combustion incomplète du gaz naturel ou du GPL. Des brûleurs bien ajustés, dotés d'une flamme bleue plutôt que jaune, permettront de minimiser une combustion incomplète. L'aération de la pièce peut minimiser l'exposition à ces substances, soit en ouvrant la fenêtre soit en utilisant un ventilateur ou une hotte.

DANS LE COMMONWEALTH DU MASSACHUSETTS



Cet appareil doit être installé par un plombier ou un monteur d'installations au gaz qualifiés par l'État du Massachusetts.

Lorsque des vannes à bille sont utilisées pour la fermeture du gaz, elles doivent être munies d'une poignée en T.

Il ne faut pas connecter plusieurs canalisations de gaz flexibles en série.



MISES EN GARDE RELATIVES AUX RISQUES ÉLECTRIQUES

Veillez à vous conformer aux consignes et recommandations suivantes concernant l'électricité afin d'éviter tout risque d'accident mortel et de blessure due à une électrocution et/ou de dégâts matériels dus à un incendie.



1. Branchez l'appareil sur une prise murale tripolaire reliée à la terre.
2. N'enlevez PAS la prise murale.
3. N'utilisez PAS d'adaptateur.
4. N'utilisez JAMAIS de rallonge.



Utilisez un circuit électrique dédié de 120 V, 60 Hz, 20 A (CA) avec fusible pour cet appareil. Il est recommandé d'utiliser un fusible à retardement ou un disjoncteur à retardement. NE branchez PAS plus d'un seul appareil sur ce circuit.

Cette cuisinière est fournie avec une prise tripolaire reliée à la terre. Ce cordon DOIT être branché dans une prise murale tripolaire mise à la terre et être conforme aux normes électriques en vigueur. Si vous n'êtes pas sûr que la prise est correctement mise à la terre, consultez un électricien qualifié afin qu'il vérifie.

Si les normes permettent l'utilisation d'un câble de mise à la terre séparé, il est recommandé de faire appel à un électricien qualifié afin qu'il détermine le chemin approprié pour ce câble.

L'installation électrique de la cuisinière doit être conforme aux codes locaux. En dehors des codes locaux, l'installation électrique doit être conforme à la dernière norme ANSI/NFPA N°70 – dernière édition (pour les États-Unis) ou au code électrique canadien CSA C22.1 – dernière édition.

Il relève de la responsabilité du propriétaire de l'appareil de fournir une installation électrique conforme.



Ne branchez JAMAIS le câble de mise à la terre sur des canalisations en plastique ou des conduites de gaz ou d'eau chaude.

NE modifiez PAS la prise fournie avec cet appareil.

NE mettez PAS de fusible dans un circuit neutre ou de terre.

CONSIGNES DE MISE À LA TERRE

Mise à la terre de la cuisinière à l'aide d'un branchement du câble d'alimentation :

Cet appareil doit être relié à la terre. La mise à la terre réduit le risque d'électrocution, car elle fournit au courant un chemin de sortie en cas de dysfonctionnement ou de panne. Cette cuisinière est équipée d'un cordon disposant d'une prise de mise à la terre. La fiche doit être branchée sur une prise secteur posée et mise à la terre conformément à la législation en vigueur.



Tout raccordement non conforme de la prise de mise à la terre peut entraîner un risque d'électrocution. Si vous n'êtes pas sûr que l'appareil est correctement mis à la terre, vérifiez-le avec un électricien qualifié.



NE modifiez JAMAIS la prise fournie avec cet appareil. Si la fiche fournie ne s'adapte pas sur votre prise murale existante, renseignez-vous auprès d'un électricien qualifié pour remplacer cette dernière.

AVERTISSEMENTS RELATIFS À L'INSTALLATION

Assurez-vous que votre cuisinière est correctement installée et mise à la terre par un technicien qualifié, conformément aux consignes fournies à la page 25 de ce manuel. Les réglages et l'entretien doivent être effectués par des monteurs d'installations au gaz ou des techniciens de maintenance qualifiés.

Assurez-vous que votre cuisinière est correctement installée et réglée pour le type de gaz à utiliser (naturel ou GPL) par un installateur qualifié ou un technicien qualifié. Pour utiliser du GPL, les 5 orifices des brûleurs de surface et les 2 orifices des brûleurs du four doivent être remplacés par le kit d'orifices GPL fourni et l'adaptateur du potentiel de mise à la terre (GPR) doit être inversé.



Ces réglages doivent être effectués par un technicien de maintenance qualifié conformément aux consignes du fabricant ainsi qu'à tous les codes et exigences requises par l'autorité compétente. Le non-respect de ces consignes peut entraîner des blessures graves et/ou des dégâts matériels. L'agence qualifiée effectuant ces travaux assume la responsabilité de la conversion.



Ne réparez ni ne remplacez jamais les pièces de la cuisinière vous-même, sauf si le présent manuel vous y autorise. Toute autre réparation devra être effectuée par un technicien qualifié.



Cet appareil doit être correctement relié à la terre. Branchez la cuisinière sur une prise murale de 120 V reliée à la terre qui doit uniquement être utilisée pour cette cuisinière. Ne coupez ni ne retirez la (troisième) broche mise à la terre de la prise. Branchez le cordon d'alimentation fermement à la prise murale. Si vous n'êtes pas sûr que la prise est reliée à la terre, il relève de votre responsabilité de fournir une prise tripolaire correctement installée et reliée à la terre conformément aux normes locales et nationales. N'utilisez jamais un cordon d'alimentation endommagé ou une prise murale mal fixée. N'utilisez pas de rallonge. En outre, n'utilisez pas d'adaptateur et ne démontez pas la prise de terre. Si vous ne disposez pas de prise correcte ou si vous avez le moindre doute, consultez un électricien qualifié.


Placez la cuisinière hors des chemins de passage de la cuisine et en dehors des courants d'air afin d'éviter une mauvaise circulation de l'air.

Cet appareil doit être positionné de telle façon que la prise d'alimentation reste accessible.

N'installez pas votre cuisinière dans un endroit où elle est exposée à des égouttements d'eau ou à des conditions climatiques extérieures.

Retirez tout élément d'emballage de votre cuisinière avant de l'utiliser. Ces éléments peuvent s'enflammer, provoquant un dégagement de fumée et/ou un incendie.

Installez votre appareil sur un revêtement plat et dur, capable de supporter son poids. Des revêtements synthétiques, tels que du linoléum, doivent supporter des températures de 180 °F (82 °C) sans rétrécir, se voiler ou se décolorer. N'installez jamais votre cuisinière directement sur une moquette de cuisine, sauf si vous placez une couche de contreplaqué de 0.25 pouces ou un isolant similaire entre la cuisinière et la moquette.


Veillez à ne jamais obstruer les orifices de ventilation (ouvertures d'air) de la cuisinière. Ils permettent à l'air d'entrer et de sortir ce qui est nécessaire pour que la cuisinière fonctionne correctement avec un combustible approprié. Des ouvertures d'air se trouvent à l'arrière de la cuisinière, sous le tableau de commande du four, en haut et en bas de la porte du four ainsi que sous le tiroir de chauffe-plat et de rangement inférieur.

De larges rayures ou des impacts sur le verre de la porte risquent de le fragiliser ou de le casser.


Assurez-vous que les revêtements muraux situés à proximité de l'appareil peuvent résister à la chaleur générée par celui-ci, pouvant aller jusqu'à 200 °F (93 °C).

Évitez de placer des placards de rangement au-dessus de la cuisinière. Cela réduit le danger provoqué lorsqu'on met ses bras au-dessus des flammes nues des brûleurs pour atteindre le placard.

Si un placard de rangement est installé au-dessus de la cuisinière, respectez une distance minimum de 40 pouces (102 cm) entre la surface de cuisson et le bas des placards non protégés.

Installez une hotte de ventilation ou un four micro-ondes à hotte intégrée ventilé de l'extérieur au-dessus de la table de cuisson. Cette ventilation doit être aussi large que la cuisinière, être centrée sur la cuisinière et se propager au-delà des placards. Reportez-vous à la page 21 de ce manuel.

Retirez toutes les bandes et l'emballage. Assurez-vous que les brûleurs sont correctement positionnés et mis à niveau.

Retirez tous les accessoires du four et/ou du tiroir inférieur.

Assurez-vous qu'aucune pièce de la cuisinière ne s'est détachée lors du transport.

Une fois que le tuyau d'arrivée de gaz est installé, bouchez toute ouverture du mur se trouvant derrière l'appareil et tout trou dans le sol sous l'appareil.

AVERTISSEMENTS CONCERNANT LES BRÛLEURS DE SURFACE



Suivez toutes les consignes de bases lorsque vous installez et utilisez votre cuisinière afin d'éviter tout risque d'incendie, d'électrocution, de blessures graves ou mortelles comme indiqué ci-dessous.



Utilisez des plats de taille appropriée. Évitez des récipients instables ou déformés. Sélectionnez des ustensiles à fond plat, suffisamment larges pour recouvrir toute la surface des grilles du brûleur. Pour éviter un débordement, assurez-vous que les ustensiles sont suffisamment larges pour contenir les aliments. Vous économisez ainsi du temps de nettoyage et empêchez une accumulation dangereuse des aliments, car des projections ou des éclaboussures importantes sur la cuisinière peuvent s'enflammer. Utilisez des récipients avec des manches ayant une bonne prise en main et restant froides.

Utilisez toujours la position LITE (ALLUMER) lorsque vous allumez les brûleurs. Assurez-vous que les brûleurs se sont allumés.



Ne laissez jamais les brûleurs de surface sans surveillance lorsqu'un brûleur fonctionne à puissance élevée (HIGH). En cas de débordement, les particules graisseuses provenant des aliments risquent de s'enflammer.



Ajustez la taille de la flamme du brûleur afin qu'elle ne dépasse pas le bord de la table de cuisson. De grandes flammes dépassant des bords de la table de cuisson peuvent être dangereuses.

Utilisez uniquement des maniques sèches. L'utilisation de maniques humides ou mouillées peut entraîner des brûlures en raison de la vapeur qui se dégage lorsque les maniques entrent en contact avec des surfaces chaudes.

Éloignez-les des flammes nues lorsque vous soulevez les ustensiles de cuisson. N'utilisez jamais de serviette ou tout autre torchon volumineux comme manique.

Eloignez tout objet en plastique des brûleurs de surface ou des flammes nues.

Lorsque vous utilisez des ustensiles en verre, assurez-vous qu'ils sont conçus pour une utilisation sur une table de cuisson.

Vérifiez toujours que les manches d'ustensiles sont dirigées vers les côtés ou l'arrière de la table de cuisson, et non au-dessus des brûleurs de surface. Ceci minimisera le risque de brûlure, d'éclaboussures et d'inflammation de matières inflammables si le récipient est renversé.

Ne portez jamais de vêtements amples et des accessoires pendants lorsque vous utilisez cette cuisinière. S'ils entrent en contact avec un brûleur de surface, ils pourront s'enflammer et vous brûler.

Chauffez toujours lentement les huiles de friture et observez-les lorsqu'elles chauffent. Si vous faites frire des aliments à température élevée, observez attentivement le processus de cuisson. Si vous devez utiliser un mélange de graisses ou d'huiles pour frire, mélangez-les avant de les chauffer.


Utilisez un thermomètre à friture si possible. Cela évite que l'huile ou la graisse soit chauffée au-delà du point de fumée.

Pour toute friture, utilisez le moins d'huile possible. L'utilisation excessive de matière grasse peut provoquer des éclaboussures lors de l'ajout des aliments.

Retirez toujours tout objet de la table de cuisson lorsque vous cuisinez. Ne posez jamais d'objets en plastique sur la table de cuisson. Cela empêche l'air chaud provenant du conduit de ventilation d'enflammer ou de faire fondre des objets, ou encore de faire augmenter la pression dans des récipients fermés.

Cette table de cuisson n'est pas conçue pour flamber des aliments ou pour cuisiner avec un wok ou un anneau wok. Si vous faites flamber des aliments, faites-le sous une hotte de ventilation allumée.

Assurez-vous toujours que les aliments à frire sont décongelés et secs. Toute humidité peut provoquer un bouillonnement de la graisse chaude qui pourrait ainsi déborder de la poêle.


Ne déplacez jamais une poêle ou une friteuse remplie de graisse chaude. Il faut toujours la laisser refroidir avant de la déplacer.


Avant de retirer les grilles, vérifiez toujours que les commandes sont désactivées et que les grilles ont refroidi afin d'éviter tout risque de brûlure.


Si la cuisinière est placée à proximité d'une fenêtre, n'accrochez JAMAIS de rideaux longs ou de stores en papier sur cette fenêtre. Ils peuvent voler au-dessus des brûleurs de surface et s'enflammer provoquant un risque d'incendie.

La graisse est inflammable et doit être manipulée avec précaution. N'utilisez pas d'eau pour éteindre les flammes de friture.


Si vous sentez une odeur de gaz, éteignez le gaz de la cuisinière et appelez un technicien de maintenance qualifié. N'utilisez JAMAIS de flamme nue pour localiser une fuite de gaz.

Éteignez toujours les commandes des brûleurs de surface avant de retirer la casserole. Toutes les commandes des brûleurs de surface doivent être désactivées si vous ne cuisinez pas.

N'utilisez pas de wok sur la surface de cuisson si celui-ci dispose d'une bague métallique posée sur la grille du brûleur de surface afin de le soutenir. La bague agit comme un piège à chaleur pouvant endommager la grille et la tête du brûleur. Elle peut également entraîner un dysfonctionnement du brûleur. Et ceci peut entraîner une augmentation du niveau de monoxyde de carbone au-dessus du niveau autorisé par les normes actuelles, créant ainsi un risque pour la santé.

AVERTISSEMENTS CONCERNANT LE FOUR



Ne couvrez JAMAIS les orifices ou passages sur le couvercle au fond du four. Ne couvrez JAMAIS entièrement une grille du four avec du papier aluminium ou tout autre matériau similaire. Si vous couvrez le couvercle au fond et/ou les grilles, la circulation de l'air à travers le four sera bloquée pouvant causer une intoxication au monoxyde de carbone.



N'utilisez pas de papier aluminium ou de caissettes en aluminium dans le four. Une mauvaise utilisation peut capturer la chaleur et provoquer un incendie ou endommager la cuisinière.



Suivez toujours les recommandations du fabricant lorsque vous utilisez des sacs de cuisson ou à rôtir dans le four.



NE nettoyez PAS le joint de la porte. Le joint de la porte est indispensable pour assurer une bonne étanchéité. Veillez à ne pas endommager ni déplacer le joint.



Lorsque vous ouvrez la porte du four chaud, maintenez une certaine distance entre vous et la cuisinière. L'air chaud et la vapeur sortant du four peuvent entraîner des brûlures sur les mains, le visage et les yeux.



N'entreposez pas d'objets à l'intérieur du four. Les éléments rangés dans le four peuvent être endommagés ou s'enflammer.



Évitez l'accumulation de graisses dans le four.

Replacez les grilles du four lorsque le four est froid afin d'éviter des brûlures ou des blessures.



Ne faites pas chauffer des récipients fermés. La pression à l'intérieur du récipient pourrait fortement augmenter et entraîner une explosion et/ou une blessure.



Utilisez uniquement des ustensiles en verre recommandés pour une utilisation sûre dans des fours à gaz.

Retirez toujours la lèchefrite de la cuisinière lorsque la cuisson au gril est terminée. Nettoyez après chaque utilisation. Ceci évite l'embrasement des graisses accumulées.



Évitez de griller de la viande trop près de la flamme du brûleur. Retirez l'excès de gras sur la viande avant de la faire cuire. La graisse de viande peut s'enflammer provoquant un risque d'incendie. Assurez-vous que la lèchefrite est positionnée correctement afin de réduire le risque de flammes de friture.



Si un incendie lié à la graisse se déclare à l'intérieur du four, éteignez le four en appuyant sur la touche Clear/Off (Effacer/arrêt). Laissez la porte du four fermée afin d'étouffer le feu.

Cuisinez et/ou grillez les aliments toujours avec la porte du four fermée. Si vous utilisez le four avec la porte entièrement ou partiellement ouverte, les boutons de commandes des brûleurs de surface peuvent être endommagés.

Gardez la cuisinière et ses alentours propres et n'entreposez pas de matériaux combustibles, d'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité.



N'utilisez pas le four pour sécher des journaux ou du courrier. De tels objets pourraient prendre feu en cas de surchauffe.

À des fins de sécurité et de meilleure qualité de cuisson, cuisinez et grillez les aliments toujours avec la porte du four fermée.

AVERTISSEMENTS CONCERNANT LE TIROIR CHAUFFE-PLAT ÉLECTRIQUE OU LE TIROIR DE RANGEMENT INFÉRIEUR

Le tiroir chauffe-plat sert à conserver les aliments cuits à température de consommation. Les aliments doivent être déjà chauds. Les aliments frois ou à température ambiante ne peuvent pas être cuits, réchauffés ou cuisinés dans le tiroir chauffe-plat.

Ne touchez pas les surfaces internes du tiroir ou les éléments chauffants. Ces surfaces peuvent être chaudes au point de provoquer des brûlures.

Soyez prudent à l'ouverture du tiroir. L'air chaud et/ou la vapeur sortant du tiroir peuvent provoquer des brûlures et des blessures.

N'utilisez pas de papier aluminium pour tapisser le tiroir inférieur. Le papier aluminium enfermerait la chaleur et modifierait la qualité de chauffe du tiroir. Il peut aussi endommager la finition intérieure.

N'utilisez jamais et ne nettoyez jamais vous-même la lèchefrite du tiroir du four dans le compartiment supérieur de celui-ci.

Ne laissez jamais de pot ou de boîte contenant de la graisse dans le tiroir ou à proximité.

Ne placez et n'entreposez pas de papier, plastique, conserves ou matériaux combustibles dans le tiroir. N'utilisez pas le tiroir pour sécher des journaux. Ils pourraient s'enflammer ou fondre en cas de surchauffe.

N'utilisez pas le tiroir pour sécher des journaux. En cas de surchauffe, ils risquent de s'enflammer.

AVERTISSEMENTS CONCERNANT LE FOUR AUTO-NETTOYANT



Suivez toutes les consignes de bases lorsque vous installez et utilisez votre cuisinière afin d'éviter tout risque d'incendie, d'électrocution, de blessures graves ou mortelles, incluant :

Ne laissez pas d'enfants sans surveillance à proximité de la cuisinière durant un cycle d'auto-nettoyage. Les surfaces extérieures de la cuisinière deviennent suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures en contact avec la peau.

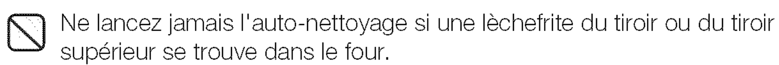


Lorsque vous ouvrez la porte du four après un cycle d'auto-nettoyage, maintenez une certaine distance entre vous et la cuisinière. Le four sera TRÈS CHAUD et l'air chaud et la vapeur sortant du four pourraient provoquer des brûlures.

Enlevez toutes les grilles et autres ustensiles du four avant de démarrer le cycle d'auto-nettoyage. Les grilles du four peuvent être endommagées et des objets étrangers, laissés à l'intérieur du four, peuvent s'enflammer.

Avant de démarrer l'auto-nettoyage, retirez les grosses projections des parois de l'appareil.

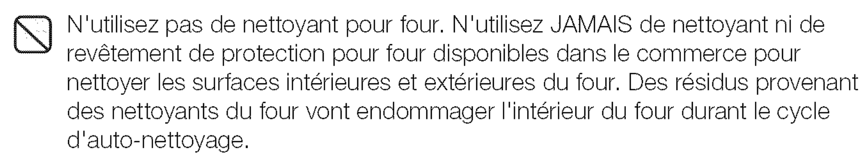
Enlevez les lèchefrites, les ustensiles, les sondes thermiques, ainsi que tout papier aluminium avant de démarrer l'auto-nettoyage.



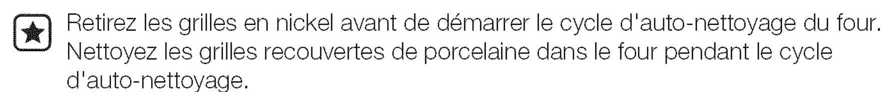
Ne lancez jamais l'auto-nettoyage si une lèchefrite du tiroir ou du tiroir supérieur se trouve dans le four.



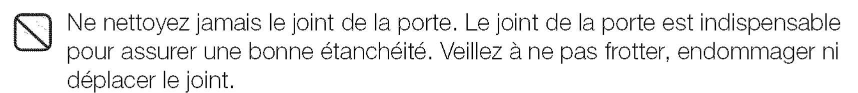
En cas de dysfonctionnement du mode d'auto-nettoyage, éteignez le four, débranchez l'alimentation et contactez un technicien de maintenance qualifié.



N'utilisez pas de nettoyant pour four. N'utilisez JAMAIS de nettoyant ni de revêtement de protection pour four disponibles dans le commerce pour nettoyer les surfaces intérieures et extérieures du four. Des résidus provenant des nettoyants du four vont endommager l'intérieur du four durant le cycle d'auto-nettoyage.



Retirez les grilles en nickel avant de démarrer le cycle d'auto-nettoyage du four. Nettoyez les grilles recouvertes de porcelaine dans le four pendant le cycle d'auto-nettoyage.



Ne nettoyez jamais le joint de la porte. Le joint de la porte est indispensable pour assurer une bonne étanchéité. Veillez à ne pas frotter, endommager ni déplacer le joint.

CUISSON APPROPRIÉE DE LA VIANDE ET DE LA VOLAILLE

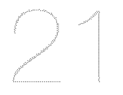
Assurez-vous que la viande et la volaille sont totalement cuites. La viande doit toujours être cuite à une température de 160 °F (71 °C). La volaille devrait toujours être cuite à une température de 180 °F (82 °C). La cuisson de ces aliments à ces températures minimales de sécurité aide à vous protéger, vous et votre famille, contre les maladies d'origine alimentaire.

sommaire

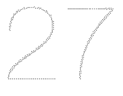
COMPOSANTS DE LA CUISINIÈRE



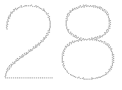
CONDITIONS D'INSTALLATION



OUTILS ET MATÉRIEL



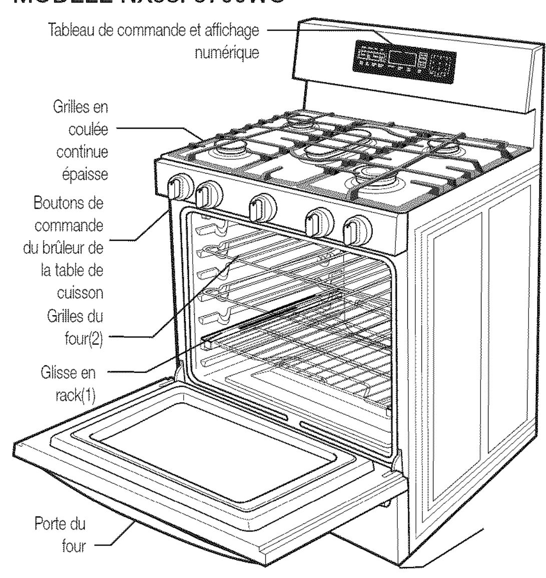
CONSIGNES D'INSTALLATION



composants de la cuisinière

PRÉSENTATION

MODÈLE NX58F5700WS



Emplacement du brûleur de la table de cuisson

Surface plate
Ligne concave
l'usage commun

Brûleurs de la table de cuisson (sous les grilles), emplacements du brûleur et puissance de sortie

Emplacement	Puissance de sortie (Gaz naturel)
Avant gauche (AvG)	16 méga joules (15,000 BTU)
Arrière gauche (ArG)	10 méga joules (9,500 BTU)
Central (CTR)	10 méga joules (9,500 BTU)
Arrière droit (ArD)	5 méga joules (5,000 BTU)
Avant droit (AvD)	19 méga joules (18,000 BTU)

Tiroir chauffe-plat
(rails du plateau tournant à extension complète)

SPÉCIFICATIONS DE LA CUISINIÈRE À GAZ

MODÈLE NX58F5700WS

DESCRIPTION	Cuisinière à gaz non encastrable
DIMENSIONS GLOBALES	29 $^{13}/_{16}$ po(l) x 45 $^{25}/_{32}$ po (H) x 23 $^{11}/_{16}$ po (P) 757 mm (l) x 1 163 mm (H) x 602 mm (P)
POIDS NET	105 kg (231 livres)
ÉLECTRIQUE	Reportez-vous à l'étiquette signalétique.
GAZ, GN (GAZ NATUREL)	254 - 330 mm WC (5 - 13 po WC)
GAZ, PL (PROPANE LIQUIDE)	254 - 330 mm WC (10 - 13 po WC)
BRÛLEURS DE SURFACE (GN)	(AvG) - 16 MJ (15 000 BTU) / (ArG) - 10 MJ (9 500 BTU) / (CTR) - 10 MJ (9 500 BTU) / (ArD) - 5 MJ (5 000 BTU) / (ArG) - 19 MJ (18 000 BTU)
BRÛLEURS DE SURFACE (PL)	(AvG) - 12 MJ (11 500 BTU) / (ArG) - 8 MJ (7 500 BTU) / (CTR) - 8 MJ (7 500 BTU) / (ArD) - 4 MJ (4 000 BTU) / (ArG) - 15 MJ (14 500 BTU)
BRÛLEURS DU FOUR (GN)	Gril (brûleur supérieur) - 14 MJ (13 500 BTU) / cuisson traditionnelle (brûleur inférieur) - 19 MJ (18 000 BTU)
BRÛLEURS DU FOUR (PL)	Gril (brûleur supérieur) - 12 MJ (11 500 BTU) / cuisson traditionnelle (brûleur inférieur) - 16 MJ (15 000 BTU)

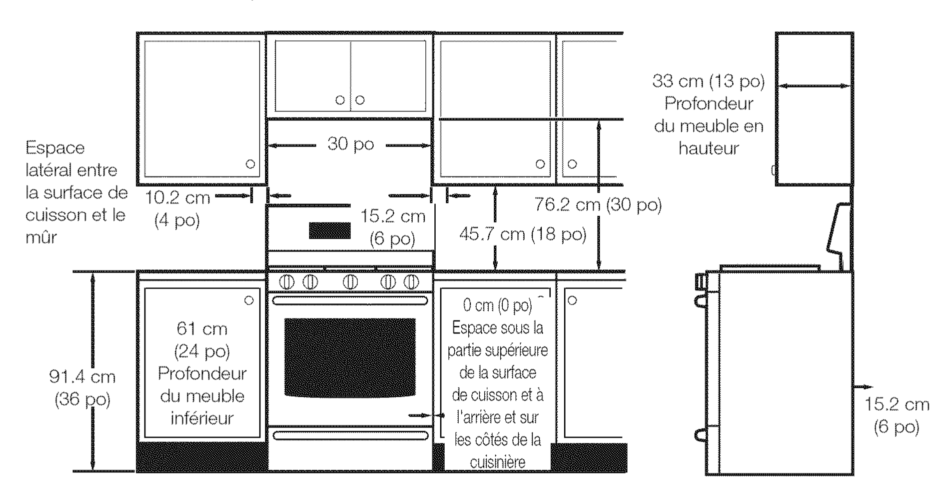
CONDITIONS D'EMPLACEMENT

Dégagements et dimensions

AVANT DE COMMENCER l'installation de cet appareil, reportez-vous aux informations suivantes, aux dimensions et aux dégagements. **Ne placez pas la cuisinière à un endroit où elle serait exposée à de forts courants d'air.** Maintenez une distance adéquate entre la cuisinière et les surfaces combustibles attenantes. Ces dimensions doivent être respectées afin d'assurer une utilisation de la cuisinière en toute sécurité. L'emplacement de la prise et des tuyaux du gaz peut être réglé afin de respecter les dimensions et dégagements suivants. **Concernant les installations au Canada, une cuisinière non encastrable ne peut pas être installée à moins de 12 cm (4.7 po) de toute surface adjacente.**



Cette cuisinière a été conçue pour supporter une température maximale de 194 °F (90 °C), température maximale autorisée pour toute structure en bois. Assurez-vous que le revêtement mural, les plans de travail et les meubles voisins peuvent résister à la chaleur (jusqu'à 194 °F [90 °C]) générée par la cuisinière. Dans le cas contraire, des éléments peuvent se décolorer, se décoller ou fondre.



CONDITIONS D'INSTALLATION

Dimensions minimales



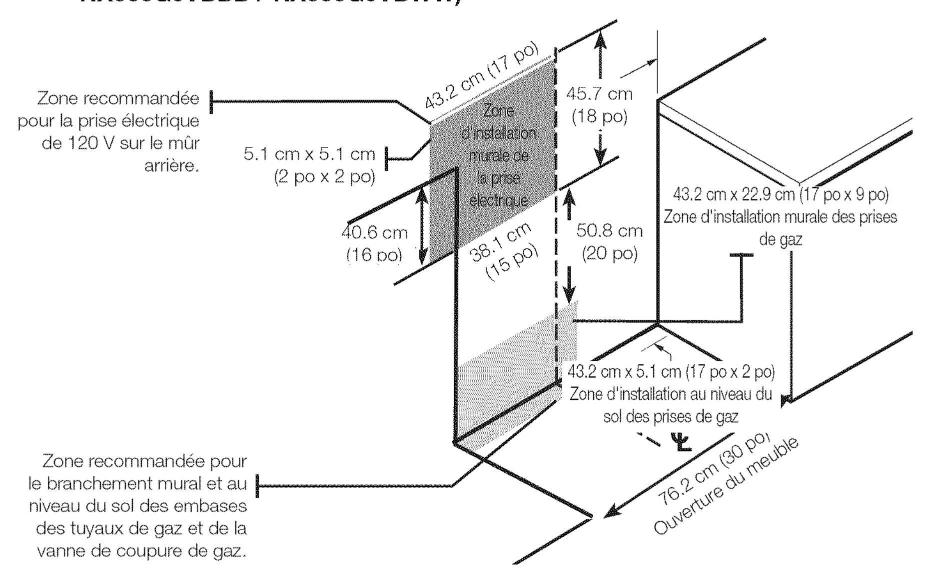
Si des meubles sont en hauteur, une hotte d'aspiration assurant une protection horizontale d'au moins 12.7 cm (5 po) au-delà de l'avant des meubles devrait être fournie. Ceci dissipera tout risque de surchauffe dans les meubles en hauteur et évitera ainsi tout accident mortel, blessure et/ou risque d'incendie. La hotte d'aspiration doit être faite d'une tôle plus épaisse que 0.3 mm (0.0122 po). Installez la hotte au-dessus de la table de cuisson avec un espacement supérieur à 6.3 mm (1/4 pouces) entre la hotte et la face inférieure de la matière combustible ou d'un meuble en métal. La hotte doit être au moins aussi large que l'appareil et centrée au-dessus de celui-ci. L'espacement entre la surface de cuisson et la hotte d'aspiration ne doit jamais être inférieure à 610 mm (24 pouces).

Cas particulier : L'installation au-dessus de la table de cuisson d'un four à micro-ondes ou d'un autre appareil de cuisson répertorié doit être conforme aux installations livrées avec cet appareil.

- Espacement minimum de 101.6 cm (30 po) entre le haut de la surface de cuisson et le bas d'un meuble en bois ou en métal non protégé ; ou, si l'espacement est inférieur à 101.6 cm (30 po), un espacement minimum de 61 cm (24 po) lorsque que le bas d'un meuble en bois ou en métal est protégé par un carton pâte inifugeant d'au moins 0.64 cm (0.25 po), recouvert par au moins une feuille d'acier n°28 MSG, d'acier inoxydable de 0.038 cm (0.015 po), d'aluminium de 0.061 cm (0.024 po) ou de cuivre de 0.051 cm (0.020 po).
- Espacement d'au moins 45.7 cm (18 po) entre le plan de travail et le bas du meuble adjacent.

Emplacements recommandés pour les tuyaux du gaz et les prises électriques

(Pour les modèles FX710BGS, FX510BGS et NX583G0VBSR / NX583G0VBBB / NX583G0VBWW)



EXIGENCES EN MATIÈRE DE GAZ

Assurer une arrivée de gaz adéquate

Cette cuisinière a été conçue pour fonctionner sous une pression de 13 cm (5 po) de colonne d'eau au gaz naturel ou de 25 cm (10 po) de colonne d'eau au GPL (propane ou butane).
Assurez-vous d'alimenter votre cuisinière avec le type de gaz pour lequel elle a été conçue. **N'essayez pas de remplacer le gaz de l'appareil spécifié dans ce manuel par un gaz différent sans consulter votre fournisseur de gaz.**
Cette cuisinière est convertible pour une utilisation au gaz naturel ou au gaz propane. Si vous décidez d'utiliser la cuisinière au GPL, la conversion doit être effectuée par un installateur de GPL qualifié avant d'essayer de faire fonctionner l'appareil.
Pour un bon fonctionnement, la pression de gaz naturel fourni au régulateur doit se situer entre 13 cm et 33 cm (5 po et 13 po) de colonne d'eau.
Pour le GPL, la pression fournie doit être comprise entre 25 cm et 33 cm (10 po et 13 po) de colonne d'eau.
Lors de la vérification du bon fonctionnement du régulateur, la pression d'entrée doit être d'au moins 2.5 cm (1 po) supérieure à celle du fonctionnement (répartiteur), comme indiqué.
Le régulateur de pression situé à l'entrée du répartiteur de la cuisinière doit rester dans le circuit d'alimentation, peu importe si du gaz naturel ou du GPL est utilisé.
Un raccord d'appareil en métal souple, utilisé afin de brancher la cuisinière au tuyau d'arrivée de gaz, devrait avoir un diamètre intérieur de 1.3 cm (0.5 po) et être long de 152 cm (5 pieds), pour une installation plus simple. Au Canada, les raccords souples doivent être des raccords en métal à simple paroi, pas plus longs que 183 cm (6 pieds).
Ne nouez et n'endommagez pas la tubulure en métal souple lorsque vous déplacez la cuisinière.

EXIGENCES EN MATIÈRE DE GAZ SPÉCIFIQUES (MODÈLES DE GAZ VENDUS DANS LE MASSACHUSETTS)

EXIGENCES DU COMMONWEALTH DU MASSACHUSETTS :

AVERTISSEMENT Des fuites de gaz peuvent se produire dans votre système, provoquant une situation dangereuse.

- Les fuites de gaz peuvent ne pas être détectées seulement par l'odeur.
- Les fournisseurs de gaz recommandent que vous achetiez et que vous installiez un détecteur de gaz homologué UL. Le détecteur de gaz devrait être installé conformément aux consignes des fabricants.
- La cuisinière doit être installée par un plombier ou un monteur d'installations au gaz qualifiés par l'État du Massachusetts.
- La vanne de gaz manuelle munie d'une poignée en T DOIT être installée sur le tuyau d'arrivée de gaz de votre cuisinière.
- Si un raccord de gaz souple est utilisé pour l'installation de votre cuisinière, il ne faut alors pas brancher plusieurs canalisations de gaz souples en série.

EXIGENCES EN MATIÈRE DE RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

AVERTISSEMENT Afin de réduire tout risque d'incendie, d'électrocution ou de blessure :

Toutes cuisinières

- N'utilisez pas de rallonge ou de fiche intermédiaire avec cette cuisinière.
- Cet appareil doit être correctement relié à la terre.
- Consultez un électricien qualifié si vous avez un doute quant à la mise à la terre de votre cuisinière.
- Ne modifiez pas la prise fournie avec la cuisinière - si elle ne s'adapte pas à votre prise murale, renseignez-vous auprès d'un électricien qualifié pour remplacer cette dernière.
- Le câblage et la mise à la terre doivent être conformes aux codes locaux ou, en l'absence de ceux-ci, avec le National Electrical Code (Code National Électrique), ANSI/NFPA n° 70 - dernière édition (pour les États-Unis) ou avec le Canadian Electrical Code (Code Électrique Canadien) CSA C22.1 - dernière édition et législations en vigueur.
- Le schéma de câblage se trouve à l'arrière de la cuisinière. (à l'intérieur de la protection arrière du câblage)
- Cette cuisinière est équipée d'un système d'allumage électronique qui ne fonctionnera pas s'il est branché à une prise n'étant pas correctement polarisée.

Modèles de cuisinières à gaz

- Tous les modèles de cuisinières à gaz sont équipés d'un cordon d'alimentation disposant d'un conducteur de protection et d'une prise de mise à la terre.
- Une installation électrique homologuée de 120 V, 60 Hz, CA avec un disjoncteur ou un fusible à retardement de 20 A est exigée pour tout modèle américain et canadien.
- Vérifiez le dispositif de protection de 1.9 cm (3/4 po), homologué UL, à l'endroit où le cordon d'alimentation ressort du tiroir de la cuisinière.
- Ne réutilisez pas le cordon d'alimentation d'une ancienne cuisinière ou d'un autre appareil.
- Le câblage de l'alimentation électrique du cordon d'alimentation doit être conservé dans le tiroir de la cuisinière avec un dispositif de protection homologué UL adapté.
- Il est également recommandé d'utiliser un fusible à retardement ou un disjoncteur.

Prise de terre

- Toutes les cuisinières doivent être mises à la terre pour votre sécurité personnelle.
- Tous les modèles de cuisinière à gaz ont un cordon d'alimentation avec un conducteur de protection et une prise de mise à la terre.
- La fiche doit être branchée sur une prise secteur tripolaire posée et mise à la terre conformément à la législation en vigueur. La mise à la terre augmente le risque d'électrocution, car elle ne fournit pas au courant un chemin de sortie en cas de dysfonctionnement ou de panne.

Assurez-vous de bien avoir effectué la mise à la terre et tous les branchements avant l'utilisation.

- N'utilisez jamais un cordon d'alimentation endommagé ou une prise murale mal fixée.
- N'utilisez pas de rallonge ou d'adaptateur avec cet appareil.
- Ne coupez, ne modifiez, ne retirez ou ne démontez en aucun cas la (troisième) broche de mise à la terre du cordon d'alimentation. Si la prise ne s'adapte pas à la prise secteur ou si vous avez le moindre doute, renseignez-vous auprès d'un électricien qualifié pour remplacer cette dernière.
  Un électricien qualifié devrait vérifier la prise murale et le circuit du client, afin de s'assurer que la prise est correctement mise à la terre.
  Des interrupteurs différentiels ne sont ni exigés ni recommandés pour les prises des cuisinières à gaz.
- Ne branchez **JAMAIS** le câble de mise à la terre sur des canalisations en plastique ou des conduites de gaz ou d'eau chaude.

ATTENTION Le non-respect de ces consignes peut entraîner un incendie ou une électrocution et avoir des conséquences mortelles.

Situations d'utilisation où le cordon d'alimentation de l'appareil sera débranché fréquemment

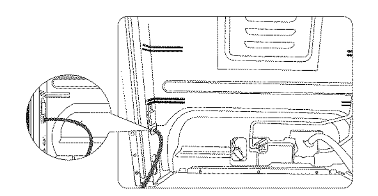
N'utilisez pas une fiche intermédiaire dans ces cas-là car le débranchement du cordon d'alimentation applique une tension excessive sur l'adaptateur et peut entraîner une panne de la borne de mise à la terre de l'adaptateur. Lorsqu'une prise murale bipolaire standard est utilisée, il relève de la responsabilité du client de la faire remplacer par une prise (de mise à la terre) tripolaire par un électricien qualifié avant toute utilisation de l'appareil.

Conditions d'installation supplémentaires pour mobile-homes

L'installation d'appareils conçus pour les mobile-homes doit se conformer à la Manufactured Home Construction and Safety Standard (norme de sécurité et de structure pour mobile-homes), titre 24 CFR, partie 3280 (anciennement la Federal Standard for Mobile Home Construction and Safety (norme fédérale sur la sécurité et la structure pour mobile-homes), titre 24, HUD, partie 280) ou, dans les cas où cette norme n'est pas applicable, le Standard for Manufactured Home Installations (norme pour les installations dans les mobile-homes), dernière édition (Manufactured Home Sites, Communities and Set-Ups (installations, communautés et sites de mobile-homes)), ANSI A225.1, dernière édition, ou au codes locaux. Au Canada, l'installation de mobile-home doit respecter l'actuel CAN/CSA Z240/MH Mobile Home Installation Code (code actuel sur l'installation de mobile-home CAN/CSA Z240/MH).

Emplacement du cordon d'alimentation

Le cordon d'alimentation de cet appareil se situe à l'arrière de la cuisinière, vers le coin inférieur droit. Le cordon d'alimentation de 150 cm (59 po) sera pré-installé sur la cuisinière et attaché à l'arrière pour le transport.

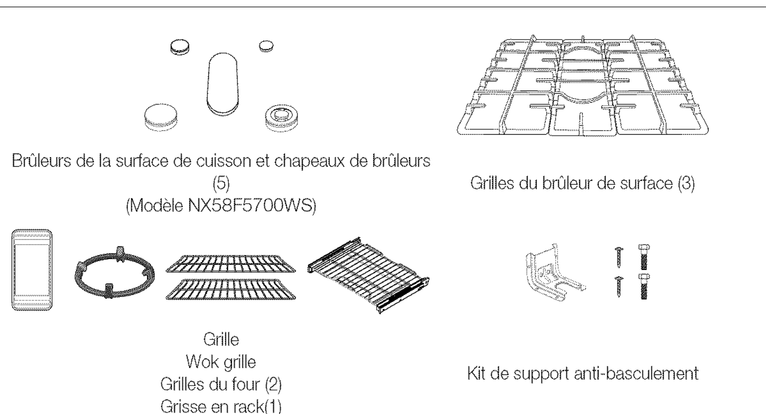


Emplacement du cordon d'alimentation

outils et matériel

ÉLÉMENTS DE LA BOÎTE

Pièces fournies



Brûleurs de la surface de cuisson et chapeaux de brûleurs (5)
(Modèle NX58F5700WS)

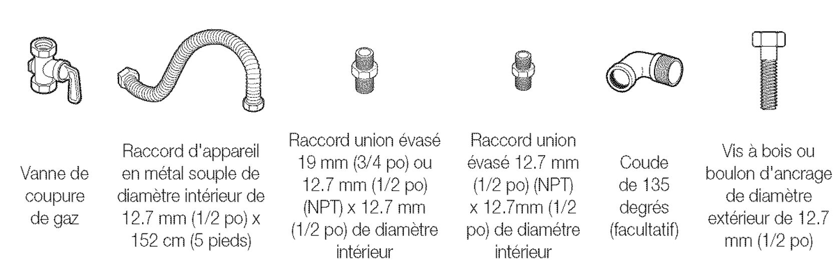
Grilles du brûleur de surface (3)

Grille
Wok grille
Grilles du four (2)
Grisse en rack(1)

Kit de support anti-basculement

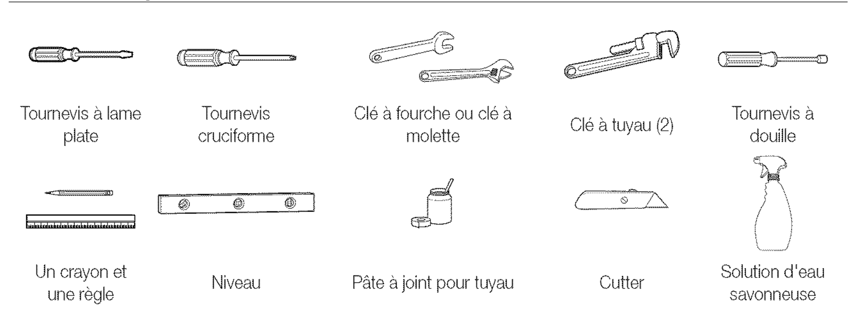
- Assurez-vous d'avoir reçu toutes les pièces fournies indiquées ci-dessus.
- Si votre cuisinière a été endommagée lors du transport ou que vous n'avez pas reçu toutes les pièces, contactez votre revendeur local.

Pièces requises



Vanne de coupure de gaz	Raccord d'appareil en métal souple de diamètre intérieur de 12.7 mm (1/2 po) x 152 cm (5 pieds)	Raccord union évasé 19 mm (3/4 po) ou 12.7 mm (1/2 po) (NPT) x 12.7 mm (1/2 po) de diamètre intérieur	Raccord union évasé 12.7 mm (1/2 po) (NPT) x 12.7mm (1/2 po) de diamétre intérieur	Coude de 135 degrés (facultatif)	Vis à bois ou boulon d'ancrage de diamètre extérieur de 12.7 mm (1/2 po)

Outils requis



Tournevis à lame plate	Tournevis cruciforme	Clé à fourche ou clé à molette	Clé à tuyau (2)	Tournevis à douille
Un crayon et une règle	Niveau	Pâte à joint pour tuyau	Cutter	Solution d'eau savonneuse

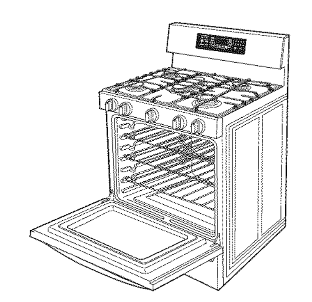
consignes d'installation

INSTALLER VOTRE CUISINIÈRE À GAZ

IMPORTANT : Veuillez lire attentivement les consignes suivantes dans leur totalité, ainsi que la section des consignes de sécurité importantes au début de ce manuel, AVANT d'installer ou de faire fonctionner la cuisinière à gaz. Une installation, un réglage, une manipulation ou un entretien incorrect peut entraîner des blessures ou des dégâts matériels.

 Pour commander des pièces ou des accessoires, contactez votre revendeur local ou reportez-vous à la dernière page du manuel.

 Pour assurer une bonne installation, nous vous recommandons fortement d'engager un installateur professionnel.



Étape 1 : déballez la cuisinière

Retirez le matériel d'emballage. Tout matériel d'emballage non retiré risque d'endommager l'appareil.

Comptez toutes les pièces détachables en vous référant à la liste des pièces ± composants répertoriée en page 27.

Vérifiez que l'appareil n'a subi aucun dommage lors du transport et/ou qu'aucune pièce ne manque. Tout dommage et/ou pièce manquante doit être signalé à votre revendeur local.

Étape 2 : branchez la cuisinière à l'arrivée de gaz

Fermez la vanne d'arrivée de gaz principale avant de débrancher votre ancienne cuisinière et laissez-la fermée jusqu'à ce que les branchements électriques soient terminés. Lorsque vous rouvrez le gaz, n'oubliez pas de rallumer le pilote sur les autres appareils.

Puisque les tuyaux rigides restreignent le déplacement de la cuisinière, l'utilisation d'un raccord d'appareil en métal souple conforme aux normes CSA internationales est recommandé, sauf si les codes locaux exigent un branchement avec tuyaux rigides.



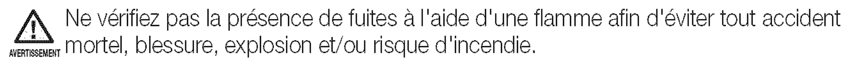
Si vous ne respectez pas scrupuleusement les informations contenues dans ce manuel, vous risquez de provoquer un incendie ou un choc électrique et, par conséquent, des dégâts matériels, blessures ou accidents mortels.

- N'entreposez et n'utilisez pas d'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre.
- DANS LE CAS OÙ VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ :
  - N'allumez PAS d'allumette, de bougie ou de cigarette.
  - N'allumez AUCUN appareil.
  - NE touchez AUCUN commutateur électrique.
  - N'utilisez PAS de téléphone dans votre immeuble.
  - Evacuez la pièce, l'immeuble ou le quartier de tous les occupants.
  - Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz à partir du téléphone d'un voisin. Suivez les instructions de votre fournisseur de gaz.
  - Si vous n'arrivez pas à joindre votre fournisseur de gaz, appelez les pompiers.
- L'installation et l'entretien doivent être effectués par un installateur qualifié, une agence de maintenance ou votre fournisseur de gaz.

N'utilisez jamais un vieux raccord lors de l'installation d'une nouvelle cuisinière. Si la méthode des tuyaux rigides est employée, vous devez aligner les tuyaux avec précaution ; la cuisinière ne peut plus être déplacée une fois le branchement établi.

Afin d'éviter des fuites de gaz, appliquez de la pâte de joint pour tuyau ou enroulez du ruban de filetage de tuyau avec du teflon sur tous les filetages de tuyau mâle (externe).

1. Installez une vanne de coupure de gaz manuelle au niveau du tuyau, à un endroit, hors de la cuisinière, facilement accessible.
   Assurez-vous que toute personne utilisant la cuisinière sait où et comment couper l'arrivée de gaz.
2. Installez le raccord union mâle évasé de 1.3 mm (0.5 po) sur le filet interne de 1.3 mm (0.5 po) NPT, au niveau de l'entrée du régulateur. Utilisez une contre-clé pour serrer le régulateur afin d'éviter tout dommage. Lorsque vous installez l'appareil depuis l'avant, retirez le coude de 90 ° pour une installation plus facile.
3. Installez le raccord union mâle évasé de 1.3 mm (0.5 po) ou 1.9 mm (0.75 po) sur le filet interne NPT de la vanne de coupure de gaz manuelle, en prenant soin de la soutenir afin de l'empêcher de tourner.
4. Branchez le raccord d'appareil en métal souple à l'adaptateur de la cuisinière. Placez la cuisinière de sorte que le branchement sur la vanne de coupure de gaz soit possible.
5. Lorsque tous les branchements sont effectués, assurez-vous que tous les boutons de la cuisinière sont sur la position arrêt, puis ouvrez la vanne d'arrivée de gaz principale. **Utilisez un détecteur de fuite liquide sur tous les joints et branchements afin de repérer les fuites dans le système.**



Ne vérifiez pas la présence de fuites à l'aide d'une flamme afin d'éviter tout accident mortel, blessure, explosion et/ou risque d'incendie.

Lorsque vous utilisez une pression de test de plus de 1/2 psig afin de tester la pression du système d'alimentation en gaz du domicile, débranchez du tuyau d'arrivée de gaz la cuisinière ainsi que la vanne de coupure individuelle. Lorsque vous utilisez une pression de test de 1/2 psig ou moins afin de tester le système d'alimentation en gaz, isolez simplement la cuisinière du système en fermant la vanne de coupure de gaz individuelle.



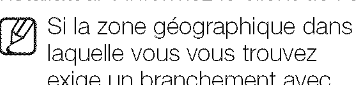
Ne serrez pas trop le raccord union évasé sur le filet interne NTP du régulateur.



Afin d'éviter toute fuite de gaz, appliquez de la pâte de joint au niveau des joints.

Branchement du raccord souple

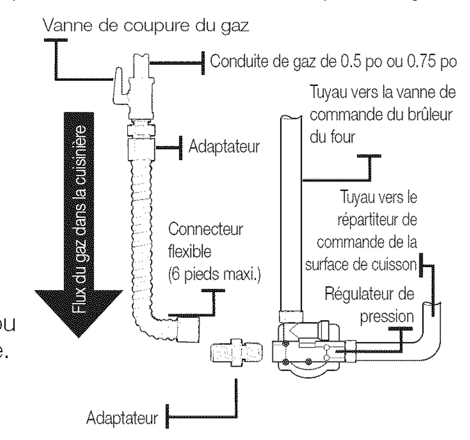
Installateur : Informez le client de l'emplacement de la vanne de coupure de gaz.



Si la zone géographique dans laquelle vous vous trouvez exige un branchement avec des tuyaux rigides, contactez un installateur qualifié, une agence de maintenance ou un fournisseur de gaz.



La vanne de coupure de gaz devrait être installé dans un endroit accessible au niveau du tuyau de gaz, externe à l'appareil, dans le but d'ouvrir ou de fermer le gaz de la cuisinière.



Étape 3 : conversion en GPL (facultatif)

Toutes les nouvelles cuisinières à gaz sont livrées depuis l'usine, prête à fonctionner au gaz naturel. Toute cuisinière à gaz Samsung peut être convertie afin de fonctionner au GPL. Reportez-vous à la page 83 du manuel d'utilisation pour contacter un technicien qualifié.

Le processus de conversion doit uniquement être exécuté par un installateur de GPL qualifié. Les consignes de conversion et les entrées pour le PL seront fournies avec le kit de conversion. La conversion en PL requiert le changement de tous les orifices des brûleurs (5 brûleurs de surface et 2 brûleurs du four). De plus, le gicleur du régulateur de la pression de gaz doit être renversé. Tous les entrées ayant été remplacés doivent être laissés au client, comprenant les consignes, les dimensions améliorées et les indications des orifices.

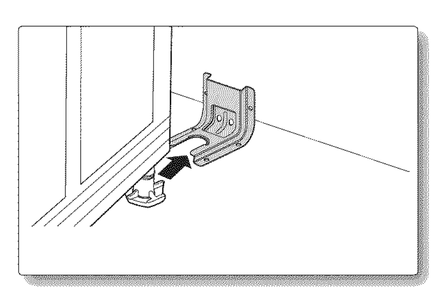
DIMENSIONS DES ORIFICES DU BRÛLEUR ET PUISSANCE DE SORTIE (GPL [propane] 10 dans WCP)		
Emplacement du brûleur	Taux BTU	Taille de l'orifice [mm]
AvD	14,500	In : 0.46 / Out : 0.74 (2pcs)
AvG	11,500	1.04
ArD	4,000	0.62
AvG	7,500	0.83
CTR	7,500	0.83
CUISSON TRADITIONNELLE	15,000	1.15
GRIL	11,500	1.02

DIMENSIONS DES ORIFICES DU BRÛLEUR ET PUISSANCE DE SORTIE (Gaz naturel 5 dans WCP)		
Emplacement du brûleur	Taux BTU	Taille de l'orifice [mm]
AvD	18,000	In : 0.70 / Out : 1.27 (2pcs)
AvG	15,000	1.78
ArD	5,000	1.01
ArG	9,500	1.40
CTR	9,500	1.38
CUISSON TRADITIONNELLE	18,000	1.90
GRIL	13,500	1.64

Étape 4 : Mettez en place le dispositif anti-basculement

AVERTISSEMENT Afin de réduire les risques de basculement, fixez la cuisinière en installant correctement le dispositif anti-basculement fourni avec cette dernière.

- Un enfant ou un adulte pourrait faire basculer la cuisinière et être tué.
- Installer le dispositif antibasculement sur la cuisinière et/ou la structure, conformément aux instructions d'installation.
- Engager la cuisinière dans le dispositif antibasculement installé sur la structure.
- Engager le dispositif antibasculement de nouveau si la cuisinière a été déplacée.
- Le défaut de suivre les présentes directives pourrait entraîner la mort ou des brûlures gravespour des enfants et des adultes.



Un support et des vis anti-basculement, des consignes d'installation et un modèle sont livrés avec chaque cuisinière (PN DG94-00870B). Les consignes comprennent des informations nécessaires pour terminer l'installation du support anti-basculement. Lisez et suivez les consignes de la feuille et utilisez le modèle pour l'installation du support anti-basculement. Si le support n'est pas correctement installé, le fait que quelqu'un marche, s'assoit ou s'appuie contre la porte ouverte du four pourrait faire basculer la cuisinière.



Pour installer un support anti-basculement, desserrez et prolongez le pied de mise à niveau avec une distance minimum de 16.5 mm (21/32 po) entre le bas de la cuisinière et le sol.

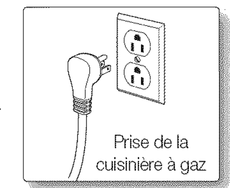
Afin de vérifier si le support est installé et engagé correctement, retirez le tiroir chauffe-plat ou le tiroir de rangement et regardez sous la cuisinière pour vérifier que le pied de mise à niveau est bien engagé dans le support. Inclinez avec précaution la cuisinière en avant. Le support devrait arrêter la cuisinière à moins de 10.2 cm (4 pouces) d'inclinaison. Si ce n'est pas le cas, le support doit être réinstallé.

Si, pour une quelconque raison, la cuisinière est retirée du mur, répétez toujours cette procédure pour vérifier que celle-ci est correctement fixée par le support anti-basculement. Ne démontez jamais complètement les pieds de mise à niveau ou la cuisinière ne serait pas fixée correctement au dispositif anti-basculement.

Étape 5 : Branchez et positionnez la cuisinière

AVERTISSEMENT **AVANT TOUT FONCTIONNEMENT OU TEST, respectez les conditions de mise à la terre des pages 24 à 26 de ce manuel. Tout raccordement non conforme de la prise de mise à la terre peut entraîner un risque d'électrocution.**

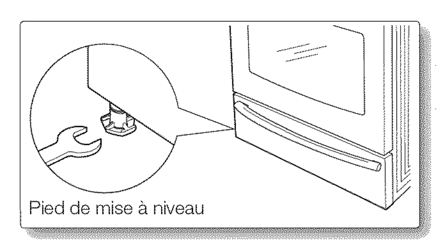
- **Toutes les cuisinières à gaz sont livrées avec un cordon d'alimentation.** Le cordon d'alimentation est branché à l'arrière de la cuisinière. Veuillez vous reporter à la section "Exigences en matière de raccordement électrique" aux pages 24 à 26.
- Tous les modèles américains et canadiens sont produits avec un système électrique à 3 fils, de 120 V et 60 hertz. Le système complet, y compris le cordon d'alimentation, est préinstallé et prébranché à l'usine. Modifier une pièce du système peut mener à une sous-charge ou surcharge.



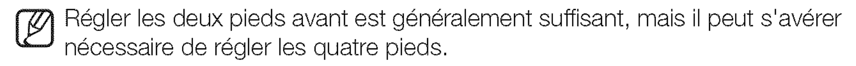


1. Branchez le cordon d'alimentation. Assurez-vous que la prise secteur est conforme aux codes en matière d'électricité locale ou nationale, comme répertoriés aux pages 24 à 26.
2. Faites glisser la cuisinière pour la placer.
3. Vérifiez le tuyau d'arrivée de gaz pour vous assurer qu'il n'a subi aucun dommage et qu'il est resté branché pendant le positionnement.
4. Assurez-vous également que le pied arrière de la cuisinière se soit bien glissé dans le support anti-basculement. Inclinez avec précaution la cuisinière vers l'avant afin de vous assurer que le support anti-basculement s'emboîte dans la fixation arrière et que la cuisinière ne bascule pas.

Étape 6 : Mettez la cuisinière à niveau



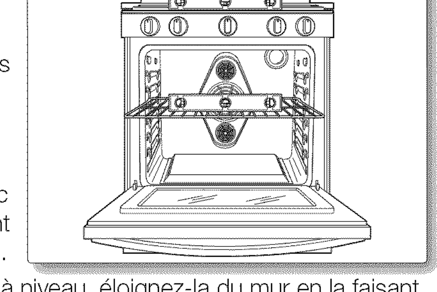
1. Assurez-vous que la cuisinière est placée à l'endroit où vous le souhaitez.
2. En utilisant une clé, mettez la cuisinière à niveau en serrant ou desserrant les pieds de mise à niveau avant, selon le besoin. Tourner dans le sens anti-horaire réduit le pied et baisse la cuisinière. Tourner dans le sens horaire allonge le pied et fait monter la cuisinière.



Régler les deux pieds avant est généralement suffisant, mais il peut s'avérer nécessaire de régler les quatre pieds.

Réglez uniquement les pieds de mise à niveau autant que nécessaire pour mettre la cuisinière à niveau. Allonger les pieds de mise à niveau plus que nécessaire ou les retirer peut entraîner l'instabilité de la cuisinière.

3. Si la cuisinière se trouve à proximité ou entre des meubles, assurez-vous que la table de cuisson (sans les grilles du brûleur de surface) se trouve au même niveau que les plans de travail.
4. Placez une grille du four dans la position de la grille centrale.
5. Vérifiez le niveau de la cuisinière avec un niveau de menuisier en appliquant les deux positions indiquées à droite.



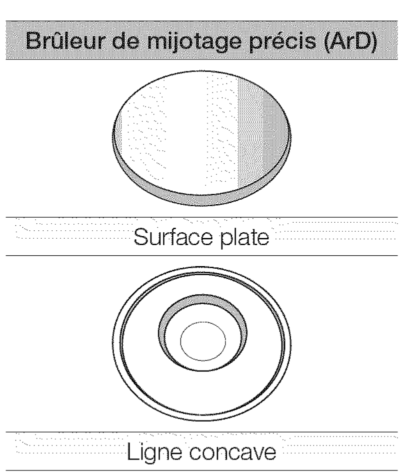
6. Une fois que la cuisinière a été mise à niveau, éloignez-la du mur en la faisant glisser afin que le support anti-basculement puisse être installé.

Étape 7 : Montez les brûleurs de surface

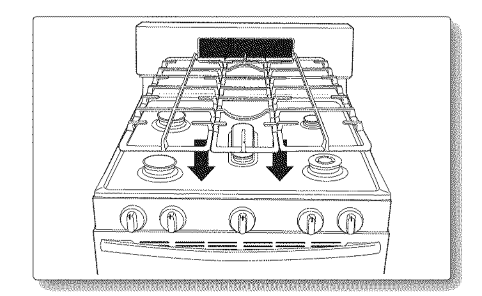
ATTENTION Ne faites pas fonctionner les brûleurs de surface si toutes les pièces de ceux-ci ne sont pas en place.

1. Placez les têtes au-dessus des coupelles de brûleurs, comme illustré à droite. Les électrodes seront adaptées à la fente se trouvant sous les têtes de brûleurs. Assurez-vous que les têtes des brûleurs de surface sont plates et parallèles à la table de cuisson.
2. Placez ensuite les chapeaux de tailles correspondantes sur chaque tête des brûleurs de surface.

Le chapeau du brûleur de mijotage précis (ArD) et l'intérieur du double brûleur (AvD) peuvent être utilisés de façon interchangeable.



3. Placez les grilles de la surface de cuisson gauche, centrale et droite sur la table de cuisson. Les bords des grilles doivent s'adapter aux bords de la table de cuisson.

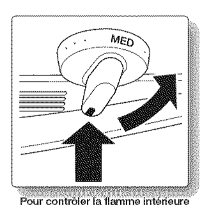


Étape 8 : Vérifiez l'allumage des brûleurs de surface et des brûleurs du four

Vérifiez que chaque table de cuisson et chaque brûleur du four fonctionnent après que la cuisinière a été installée et montée, après que les tuyaux d'arrivée de gaz ont été précautionneusement contrôlés pour fuites et que le cordon d'alimentation électrique a été branché.
Tous les brûleurs de surface et tous les brûleurs du four disposent d'un allumage électronique.

Pour allumer un brûleur de surface :

1. Réglez le bouton de ce brûleur de surface sur la position LITE (ALLUMAGE) en poussant dessus et en le faisant tourner. Le petit bruit sec indique que le système d'allumage électronique fonctionne correctement. Le brûleur s'allumera au bout de 4 secondes environ, une fois que l'air aura été purgé du tuyau d'alimentation.
2. Lorsque le brûleur s'allume, tournez le bouton de commande sur le réglage souhaité. Le petit bruit sec s'arrêtera et la hauteur de la flamme changera de Max. (maximum) à Min. (minimum) lorsque vous tournerez le bouton de commande.
3. Le système de régulation à deux valves situé tout à droite permet de réguler la flamme à l'intérieur et à l'extérieur du double brûleur [AvD]. Lorsque la flamme intérieure ou extérieure est en position HI (ÉLEVÉ), elle diminue depuis l'extérieur lorsque vous passez de la position HI (ÉLEVÉ) à la position LO (FAIBLE). Pour réguler la flamme intérieure, appuyez à nouveau sur le bouton et remettez-le sur la position permettant de contrôler la flamme intérieure.



Pour contrôler la flamme intérieure

Pour allumer les brûleurs de cuisson :

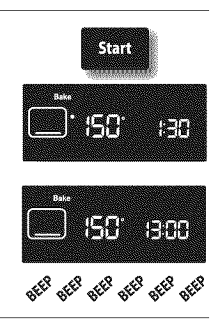
1. Appuyez sur le bouton **BAKE (CUISSON TRADITIONNELLE)**. Le four émettra un signal sonore à chaque fois que vous appuierez sur un bouton. La température par défaut est de **350** °et le témoin **Start (Démarrer)** clignotera à l'écran. Si la température par défaut est celle que vous désirez, passez à l'étape 2.



2. Appuyez sur le pavé numérique afin de modifier le réglage de la température et d'appliquer le réglage de température souhaité. La température de cuisson et l'indicateur **Start (Démarrer)** clignotent à l'écran.

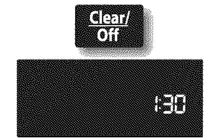


3. Appuyez sur le bouton **START (DÉMARRER)**. L'affichage montrera un • clignotant, avec une température de 150 °, Bake (cuisson traditionnelle), et le symbole de l'élément de cuisson traditionnelle, jusqu'à ce que le four atteigne cette température ; puis l'affichage indiquera simplement la température actuelle du four. Le four s'allumera automatiquement au bout de 30 à 90 secondes et commencera à préchauffer. Lorsque le four atteint la température de cuisson souhaitée, il émettra 6 fois un signal sonore.



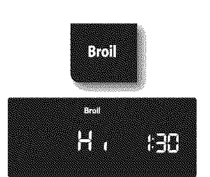
4 Appuyez sur le bouton **CLEAR/OFF (EFFACER/ ARRÊT)** pour éteindre le four. L'heure actuelle s'affiche.

 Les brûleurs du four exigent que l'alimentation électrique fonctionne. Ils ne peuvent pas être allumés manuellement avec une allumette, donc le four ne peut être utilisé pendant les coupures de courant.



Pour allumer les brûleurs du gril :

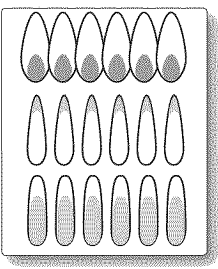
Pour vérifier l'inflammation du brûleur du grill, appuyez sur la touche Broil Hi/Lo (Gril fort/faible) puis sur la touche Start (Démarrer). Après 30 à 90 secondes, le brûleur du gril s'enflamme.



Contrôler la qualité de la flamme :

Les flammes des brûleurs doivent toutes être controlées visuellement afin de déterminer leur qualité de combustion.

1. **Des flammes bleu clair** sont normales pour un fonctionnement au gaz naturel.
2. **Des pointes jaunes à l'extrémité des cônes** sont normales pour un fonctionnement au GPL.
3. **Des flammes jaunes** sont anormales pour un fonctionnement avec tous les gaz; contactez le service technique.

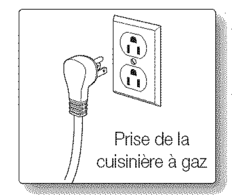


Si la flame du brûleur ressemble à 3, la cuisinière ne doit pas être utilisée à moins d'être révisée. Contactez le service technique. Normalement les flammes du brûleur doivent ressembler à 1 ou 2, en fonction du type de gaz que vous utilisez.

Etape 9. Vérification finale de l'installation

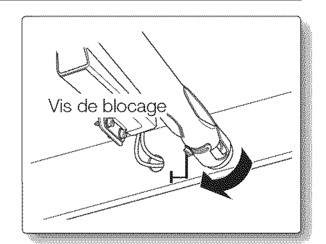
L'installation de votre cuisinière est à présent terminée. Assurez-vous que toutes les commandes sont sur la position off (arrêt) et que la circulation d'air de la ventilation n'est pas obstruée. Ci-dessous une liste de contrôle permettant de confirmer que votre cuisinière est correctement installée et prête à l'emploi.

- Le tuyau de gaz a correctement été branché sur la cuisinière.
  Le gaz a été allumé. Toutes les connexions ont été vérifiées afin de repérer les fuites de gaz.
- La cuisinière est correctement branchée sur la prise électrique reliée à la terre.



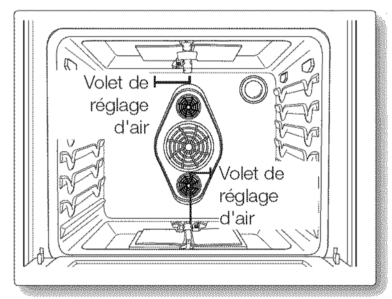
- Le dispositif anti-basculement approprié est correctement installé et fixé sur la cuisinière.

- La cuisinière a été mise à niveau et elle est correctement placée sur un sol solide et plan.
- Les brûleurs de surface de gaz ont été correctement assemblés.
- Toutes les connexions ont été vérifiées afin de garantir un bon fonctionnement.
- POUR L'INSTALLATEUR UNIQUEMENT — Vérifiez et/ou réglez les flammes du brûleur du four comme décrit en page 37 de ce manuel.



RÉGLAGE DES VOLETS D'AIR DU BRÛLEUR DU FOUR

Tous les brûleurs du four ont des volets d'air. Le volet d'air sert à réguler le débit d'air des flammes. Des flammes réglées correctement devraient brûler constamment avec un cône bleu d'environ 1 po. Les flammes ne devraient jamais dépasser la pointe des déflecteurs de brûleurs. Même si les brûleurs ont été préréglés en usine, ils doivent être vérifiés et, si nécessaire, être ajustés régulièrement afin d'assurer un bon fonctionnement.

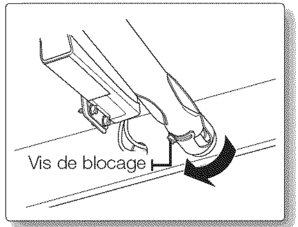


Vérifier et régler les volets d'air des brûleurs du four :

1. Ouvrez la porte du four.
2. Retirez les grilles du four.
3. Retirez la sole du four.
4. Appuyez sur la touche BAKE (CUISSON TRADITIONNELLE), puis sur la touche START (DÉMARRER).
5. Aprés que le four est allumé, vérifiez visuellement les flammes provenant des brûleurs supérieurs et inférieurs. Si un réglage est nécessaire, réglez minutieusement les volets d'air.

Les volets sont situés à la base des coupelles de brûleurs près de la paroi arrière du four.

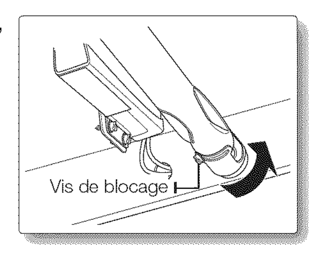
Pour régler le volet, desserrez la vis de blocage et faites tourner le volet vers la position fermée ou ouverte selon le besoin. Si les flammes dépassent les ports des brûleurs, réduisez graduellement l'ouverture du volet d'air jusqu'à ce que les flammes se stabilisent.



Si les flammes sont trop jaunes et/ou trop grandes, augmentez graduellement l'ouverture du volet d'air jusqu'à ce que les flammes aient un cône bleu de 1 po environ.

Si la cuisinière fonctionne au gaz naturel, les flammes devraient brûler sans passer au jaune. Si la cuisinière fonctionne au GPL, des petites pointes jaunes à l'extrémité des cônes sont normales.

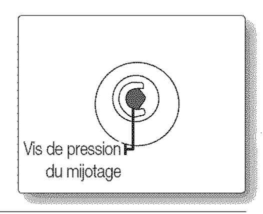
Après que les flammes ont été réglées correctement, éteignez le four, resserrez les vis de blocage, replacez la sole et les grilles du four, et fermez la porte du four.



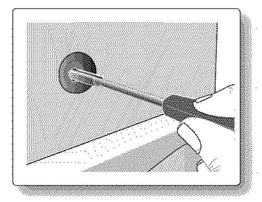
Ajuster le réglage de la flamme faible

Identifiez quel brûleur a une vitesse de mijotage trop grande ou trop basse à travers le schéma du panneau répartiteur.

1. Faites tourner un bouton sur la position « LO » (FAIBLE) et retirez le bouton de l'axe de la vanne tant que la flamme est allumée.

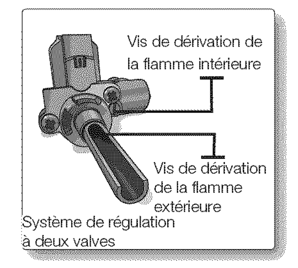


2. Poussez soigneusement le tournevis dans la tige de la valve, jusqu'à atteindre la vis de dérivation. Assurez-vous que la tête plate du tournevis soit bien positionnée dans la rainure de la vis de dérivation.



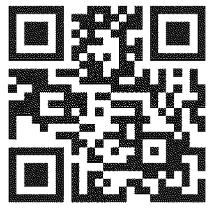
3. Faites tourner la vis de dérivation de la valve dans le sens horaire pour réduire le réglage « LO » (FAIBLE) de la puissance de la flamme, ou faites tourner la vis de dérivation dans le sens antihoraire pour augmenter le réglage « LO » (FAIBLE) de la puissance de la flamme.

Pour ajuster la flamme extérieure, tournez la vis de la valve de dérivation située au niveau de la tige de la valve. Pour ajuster la flamme intérieure, retirez le panneau répartiteur, puis tournez la vis de la valve de dérivation située sur la droite de la tige de la valve.



notes




Scan this with your smartphone

Scan the QR code* or visit
www.samsung.com/spsn
to view our helpful
How-to Videos and Live Shows

*Requires reader to be installed on your smartphone

DES QUESTIONS OU DES COMMENTAIRES?

PAYS	TÉLÉPHONE	OU SUR INTERNET
CANADA	1-800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/ca (English) www.samsung.com/ca_fr (French)
MEXICO	01-800-SAMSUNG(726-7864)	
U.S.A Consumer Electronics	1-800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com
U.S.A Mobile Phones	1-800-SAMSUNG(726-7864)	

Code N° : DG68-00518A